кулинарные фантазии

БЛЮДА с МЁДОМ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вряд ли найдется человек, не знающий об уникальных целебных свойствах меда, и уж точно все без исключения знают, как вкусны блюда с этим продуктом: пикантные закуски, полезные салаты из овощей и фруктов, оригинальные супы, изысканное горячее, необыкновенная выпечка и восхитительные напитки – с градусом и без. Мы постарались отобрать самые разные рецепты, чтобы вам было удобно использовать их для приготовления всего, чего пожелает душа, о чем попросят домочадцы и чему удивятся гости.

- Гера Марксовна Треер
- Маленькая ложка и большая плошка
-
- Закуски, салаты, соусы, заправки
- Блюда с мясом, птицей, рыбой и морепродуктами
- Овощные и грибные блюда
- Соусы и заправки
-
- Супы
- Чернично-кефирный суп с творогом, орехами и сахаром «Лиловое облачко»
- Кефирный суп с морковью и изюмом «Пышно взбитый»
- Кефирный суп с яблоками, черносливом, творогом и ванилью «Окуловский»
- Кефирный суп с яблоками и сухариками «Порционный»
- Кефирный суп с яблоками, киви, грушами, апельсинами и бананами «Ираклионский»
- Суп-лапша с тыквой, морковью, кинзой, ванилью и кефиром «Чудовский»
- Суп из пахты с черносливом, сырой свеклой, изюмом и мятой «Крайне полезный»
- Суп из простокваши с огурцами, сырой свеклой, луком, укропом, листьями салата и лимонным соком «Сверхполезный»
- Холодник из простокваши с ягодами, сметаной и сахаром «Ах, лето!»
- Морковный суп с молоком, куриным бульоном, луком, мускатным орехом и сметаной «Бело-оранжевый»
- Абрикосный суп с яблоками, черной смородиной, лимонным соком, взбитыми сливками и сахаром «Ресторанный»

- Суп из чернослива с серыми гренками и обжаренными грецкими орехами «Аргос»
- Суп из чернослива с грецкими орехами и лимонным соком «Эдипсос»
- Суп с брокколи, сладким перцем, черными сухариками, луком, сыром и курагой «Авторский»
- Морковный суп с имбирем, луком, лимонным соком и сливочным маслом «Пряный»
- Молочный суп с морковью «Изюмный»
- Молочный суп-лапша со сливочным маслом «Незатейливый»
- Молочный суп с рисом и сливочным маслом «Детский»
- Молочный суп с перловой крупой и сливочным маслом «Верейский»
- Молочный суп-пюре с малиной и белыми сухариками «Июльский»
- Молочный суп с дыней и желтками «Осенний»
- Молочный суп с творогом, тыквой, яблоками и гвоздикой «Протвинский»
- Молочный суп с творогом, морковью, изюмом, черносливом и корицей «Капучино на первое»
- Молочно-сливочный суп с простоквашей и яйцами по-эстонски «Тартуский»
- Молочный суп с пивом, яйцами и гренками «Тоже по-эстонски»
- Горячее
- Блюда из говядины, телятины, баранины и сосисок
-
- Блюда из свинины
- Блюда из птицы
-
- Рыбные блюда
- Блюда из овощей, фасоли и круп
-
- Блюда из теста, яиц и творога
- Сладкие блюда
- Медовики и коврижки
-
- Пироги, рулеты, кексы
- Торты, пирожные, булочки, рогалики, хлебцы
-
- Пряники
-
- Печенье
- Пахлава, козинаки, халва, конфеты

- Десерты
- Напитки
- Медовухи
-
- Сбитни
- Напитки с вином, ромом, водкой, ликером и коньяком
-
- Иллюстрации

Гера Марксовна Треер
Блюда с мёдом

Мед – это единственный продукт, который не портится. Мед, обнаруженный в гробницах египетских фараонов, можно есть.

(Из Интернета)

Маленькая ложка и большая плошка

Как вы думаете, что помогло Пифагору достичь глубокой старости, сохранив при этом ясность мысли? Вы совершенно правы – систематическое употребление меда. Еще со времен Гиппократа известно, что этот воистину уникальный продукт – мощное лечебное средство, способное продлить жизнь. Вряд ли найдется человек, не знающий об этом, и уж точно все без исключения знают, как вкусны блюда с медом.

Мы постарались отобрать самые разные рецепты, чтобы вам было удобно использовать их для приготовления всего, чего душа пожелает. Небольшая добавка меда сделает закуску пикантной, салат – бесподобным, суп – оригинальным, горячее – изысканным, сладкие блюда и напитки – необыкновенными.

Чтобы не ошибиться в выборе меда, запомните несколько маленьких хитростей. Отправляясь на медовую ярмарку, прихватите с собой чайную ложку и зажигалку. Продавца приглянувшегося вам продукта попросите наполнить ее (бесплатно), обязательно поблагодарите и удалитесь подальше.

В укромном месте нагрейте ложку при помощи зажигалки и внимательно понаблюдайте за ее содержимым. Если при нагревании мед лишь потеряет свою густоту и немного изменит цвет, то быстро возвращайтесь к продавцу и, ласково улыбнувшись, смело заключайте сделку: его продукт обладает всеми лечебными и вкусовыми качествами.

Если же при нагревании вокруг меда появится каемка темного цвета, то оближите ложку и повторите процедуру с другим продавцом: поглощенный вами продукт содержит сахар, не имеющий к меду никакого отношения.

Если вы забыли дома ложку и зажигалку, попросите продавца зачерпнуть мед большой плошкой и поднять ее над емкостью примерно на метр. Если при подъеме плошки струя меда будет напоминать густую тянучку и растянется до самой емкости, не жалейте денег: мед у этого продавца отменный, не сомневайтесь. Если струя меда сразу оборвется, вежливо ретируйтесь и продолжайте научно-исследовательские изыскания.

Если вы забыли дома ложку и зажигалку, а у продавца не нашлось большой плошки, то небольшая ложка у него наверняка найдется. Попросите наполнить ее медом и несколько раз переверните. Если тонкая струйка вожделенного продукта обовьется несколько раз вокруг ложки, вы нашли то, что искали, потому что тягучий мед – высококачественный.

Вам остается только решить, какой мед вы предпочтете. Если

прозрачный, то знайте, что пчелы потрудились на акациях, кленах и люцерне. Белый цвет бывает у осотового, малинового и рапсового меда. За янтарным оттенком обитатели улья летали к липам, доннику и плодам. Мед желтого цвета они собрали благодаря одуванчикам, ивам, горчице и эспарцету. Гречишный мед темно-коричневого цвета, рябиновый и вересковый – темно-желтого с красноватым оттенком, фацелиевый и кипрейный – зеленоватого.

Если какой-либо из продавцов на медовой ярмарке выразит недовольство по поводу манипуляций с ложкой и плошкой, загадочно улыбнитесь и вспомните арабскую пословицу: «Когда вы собираетесь стрельнуть стрелой правды, опустите ее острие в мед».

...

С пожеланием точного попадания

Гера Треер, автор-составитель

Закуски, салаты, соусы, заправки

Блюда с мясом, птицей, рыбой и морепродуктами

Копченая свинина с маринованными грибами, брокколи, желтками и горчицей «Салат-коктейль»

✓ 8 тонких ломтиков копченой свинины
✓ 3 ст. ложки меда
✓ 200 г маринованных грибов
✓ 200 г брокколи
✓ 1/2 шт. кочанного салата
✓ 2 желтка
✓ 2 ст. ложки горчицы
✓ любая зелень, перец и соль – по вкусу

Брокколи поварите 5 минут в соленой воде, откиньте на дуршлаг и разберите на соцветия. Грибы нарежьте ломтиками. Листья салата промойте, обсушите и уложите в бокалы. Свинину нарежьте брусочками. На листья салата уложите слоями брокколи, грибы и свинину.

Желтки и мед взбейте, добавьте горчицу, посолите, поперчите и все перемешайте. Полученным соусом полейте салат. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Теплый салат из свинины с белым виноградом, арахисом, чесноком, лимонной цедрой и кинзой «Изумление»

✓ 400 г нежирной свинины
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 400 г белого винограда без косточек
✓ 1 горсть арахиса
✓ 2 ст. ложки измельченного чеснока
✓ тертая цедра 1 лимона
✓ 1 ст. ложка соевого соуса
✓ 2 пучка кинзы
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ 2 ст. ложки растительного масла
✓ молотый белый перец и соль – по вкусу

Свинину нарежьте кубиками со стороной полтора сантиметра. На сковороде растопите сливочное масло, положите мясо, чеснок и обжарьте все на сильном огне, помешивая, до готовности мяса. Приправьте солью, белым перцем, перемешайте, переложите в емкость и сохраняйте в тепле.

На сковороде разогрейте растительное масло, положите виноград и быстро обжарьте. Смешайте соевый соус, мед, лимонную цедру и добавьте к винограду. Потушите, помешивая,

до тех пор, пока виноград не покроется глазурью.

Затем добавьте арахис и обжарьте все еще 1 минуту, помешивая. Зелень кинзы крупно нарежьте или нарвите. Смешайте мясо с зеленью и смесью из винограда и арахиса.

Рулетики из бекона с черносливом и шалфеем «Гламурные глазурованные»

На 20 рулетиков:

✓ 10 полосок бекона
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 20 шт. чернослива без косточек
✓ 20 листочков шалфея и немного – для украшения

Положите на доску полоски бекона, каждую из них растяните тупой стороной ножа и разрежьте пополам. Плотно заверните в каждую часть бекона листик шалфея и чернослив.

Подготовленные рулетики уложите на решетку и обжарьте на гриле, переворачивая, в течение 10 минут до золотистого цвета. Смажьте медом и обжарьте еще несколько секунд. Подавайте теплыми, украсив оставшимися листочками шалфея.

Салат с колбасой, чечевицей, луком-ассорти, яблоками и петрушкой под медово-горчичным соусом «Канзас»

✓ 500 г колбасы
✓ 200 г вареной чечевицы
✓ 200 г зеленого лука
✓ 1 кислое яблоко
✓ 2 головки красного лука
✓ 1 пучок лука-резанца
✓ 1/2 пучка петрушки

Для соуса:

✓ 1 ст. ложка меда
✓ 1/2 стакана овощного бульона
✓ 1 ст. ложка горчицы средней остроты
✓ растительное масло, уксус, перец и соль – по вкусу

Вареную чечевицу, очищенный и нарезанный тонкими полосками зеленый лук, очищенное и нарезанное кубиками яблоко уложите в салатницу. Колбасу нарежьте мелкими кубиками.

Красный лук мелко нарубите, лук-резанец и петрушку мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, полейте соусом и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, посолив и поперчив.

Для соуса смешайте овощной бульон с горчицей, уксусом, растительным маслом, медом, приправьте перцем, солью и все тщательно взбейте.

Пастрома из грудки курицы или индейки с горчицей, соевым

соусом, паприкой, чесноком и лавровым листом «Булгария»

✓ 1/2 грудки индейки или 1 грудка курицы
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 3 ст. ложки горчицы
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1/4 стакана соевого соуса
✓ 5 зубчиков чеснока
✓ 1 лавровый лист
✓ паприка, перец и соль – по вкусу

Смешайте соевый соус, сахар и измельченный лавровый лист. Влейте 1 стакан воды, доведите до кипения и дайте остыть. В полученный маринад положите грудку индейки и поместите на сутки в холодильник. Затем извлеките мясо из маринада и смажьте его смесью из меда, горчицы и паприки.

Запекайте в духовке на решетке около 1 часа при температуре 160–170 °С. Мясо периодически переворачивайте и поливайте разбавленной маринадом смесью из меда, горчицы и паприки. По желанию мясо заверните в фольгу. Спустя 1 час смажьте мясо разрезанными зубчиками чеснока, посыпьте перцем и продолжайте запекать еще 30–40 минут. Подавайте в холодном или теплом виде.

Куриный салат с авокадо, апельсинами и сладким перцем под соусом из горчицы, мяты, сока лайма и оливкового масла «Салоникский»

✓ 250 г куриной грудки
✓ 1 шт. авокадо
✓ 1 апельсин
✓ 1 шт. сладкого желтого перца
✓ 1 шт. сладкого зеленого перца
✓ 1 шт. сладкого красного перца

Для соуса:

✓ 1 ст. ложка меда
✓ 1 ч. ложка горчицы
✓ 1 ст. ложка измельченной мяты
✓ 20 мл сока лайма
✓ 2 ст. ложки оливкового масла

Вареную или запеченную куриную грудку нарежьте небольшими кусочками. Сладкий перец нарежьте брусочками, у авокадо удалите косточку, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Очищенный апельсин разделите на дольки и нарежьте их кубиками. Смешайте все подготовленные продукты и полейте их соусом.

Для соуса смешайте мяту, оливковое масло, сок лайма, горчицу и мед. Все посолите, поперчите и тщательно

перемешайте.

Лососевый салат с помело, шпинатом, кинзой, горчицей, имбирем, зеленым луком и кунжутом «Китайский новогодний»

✓ 500 г филе лосося
✓ 150 г шпината
✓ 1 шт. помело
✓ 1/2 пучка кинзы
✓ 3–4 стебля зеленого лука
✓ 1 ч. ложка семян кунжута

Для маринада:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1 ч. ложка горчицы
✓ 10 мл соевого соуса

Для заправки:

✓ 20 мл соевого соуса
✓ 2 ч. ложки рисового уксуса
✓ 1 ч. ложка сахара
✓ 1/2 ч. ложки молотого имбиря
✓ 2 ч. ложки кунжутного масла
✓ 1 ст. ложка растительного масла
✓ 1/4 ч. ложки перца

Рыбу поварите 7–10 минут в слабо кипящей воде. Острым ножом снимите кожу и нарежьте мякоть кусочками. Сбрызните кусочки рыбы маринадом и поместите на 15–20 минут в холодильник.

Смешайте нарезанный шпинат, измельченный зеленый лук и полейте заправкой. Помело очистите от кожуры и перепонок, каждую дольку разделите на 3–4 части.

На тарелках разложите смесь из зелени с заправкой, поверх уложите рыбу и помело. Подавайте, посыпав мелко нарезанной кинзой и семенами кунжута.

Для маринада смешайте мед, соевый соус и горчицу. Для заправки смешайте соевый соус, имбирь, растительное и кунжутное масло, рисовый уксус, перец, сахар и все тщательно перемешайте.

Заливной карп с изюмом, луком и петрушкой «Камышинский»

✓ 1 кг карпа
✓ 50 г меда
✓ 50 г изюма
✓ 20 г желатина
✓ лук, корень петрушки, перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите, нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, посолите, добавьте нарезанный лук, рубленый корень

петрушки, перец, залейте холодной водой и поварите до готовности. Отвар процедите, уварите и охладите.

Желатин растворите в холодной воде, влейте к отвару, доведите до кипения и охладите. Затем добавьте сваренный с изюмом мед. Кусочки карпа уложите на блюдо, залейте подготовленным отваром и охладите.

Креветки-гриль в маринаде из лайма и зеленого перчика чили «Вальпараисо»

✓ 1 кг сырых креветок
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 2 ст. ложки тертой цедры лайма
✓ 2 шт. небольшого зеленого перчика чили
✓ 4 ст. ложки сока лайма
✓ 4 ст. ложки растительного масла
✓ соль – по вкусу

У креветок удалите головы и панцири, оставив хвостики. Сделайте на спинке неглубокий надрез и удалите кишечную вену. Перчики измельчите, по желанию удалив семена.

Смешайте в большой миске цедру и сок лайма, мед, измельченные перчики и растительное масло. Положите креветки, тщательно перемешайте и оставьте мариноваться на 30 минут.

Нанизывайте креветки на вымоченные в течение 30 минут деревянные шпажки. Обжарьте по 2 минуты с каждой стороны на разогретой сковороде-гриль.

Овощные и грибные блюда

Маринованный сладкий перец с лавровым листом, душистым и черным перцем «Флорештинский»

✓ 1 кг – 1 кг 500 г сладкого перца
✓ 1 стакан меда
✓ 1 стакан уксуса
✓ 2–3 лавровых листа
✓ 1 стакан растительного масла
✓ душистый, черный перец и черный перец горошком – по вкусу

Сладкий перец очистите от плодоножек, семян и разрежьте на 4 части. Вскипятите смесь из меда, уксуса и растительного масла. Добавьте 3 вида перца и лавровый лист. В полученный маринад положите нарезанный перец и перемешайте.

Разложите по стерилизованным банкам, залейте кипящим маринадом, накройте крышками, стерилизуйте 45 минут и закатайте. По желанию банки не закатывайте и храните в холодильнике.

Морковный салат с апельсинами и лимонным соком «Неженка»

✓ 200 г меда
✓ 1 кг моркови
✓ 2 апельсина
✓ сок 1 лимона

Сырую морковь натрите длинной соломкой и уложите в глубокую миску. Из апельсинов выжмите сок и смешайте его с лимонным соком. В смесь добавьте мед, залейте ею морковь и дайте салату немного настояться.

Морковный салат с коньяком и сметаной «Малоалкогольный»

✓ 100 г меда
✓ 300 г моркови
✓ 100 г сметаны
✓ 3 ч. ложки коньяка

Сырую морковь нашинкуйте соломкой, заправьте медом, коньяком и сметаной. Подавайте немедленно.

Морковный салат с крыжовником «Дачное удовольствие»

✓ 300 г моркови
✓ 1 стакан крыжовника
✓ мед – по вкусу

Морковь натрите на крупной терке. Свежие ягоды крыжовника обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг и смешайте с морковью. Полейте все медом и перемешайте.

Огуречный салат с укропом «Аким-простота»

✓ 300 г огурцов

✓ 2 ст. ложки меда

✓ 1/2 пучка укропа

✓ 1/4 ч. ложки соли

Огурцы нарежьте кружками, уложите в дуршлаг, снизу подставьте тарелку для стекания огуречного сока. Огурцы посолите и оставьте на 30 минут. Разведите мед в 50 мл воды. Зелень укропа мелко нарежьте и смешайте с медом и огурцами.

Огуречный салат «Бабулин»

✓ 400 г огурцов

✓ 2 ст. ложки меда

Огурцы очистите от кожицы, нарежьте тонкими ломтиками и заправьте медом. Подавайте немедленно.

Салат из редьки с душистым перцем «Воткинский»

✓ 250–300 г редьки

✓ 2–3 ст. ложки меда

✓ душистый перец – по вкусу

Редьку натрите на крупной терке, залейте на 15–20 минут холодной водой и откиньте на дуршлаг. Затем положите в эмалированную посуду, добавьте полстакана горячей воды и поварите до мягкости. Охлажденную редьку заправьте медом и душистым перцем.

Салат из репы с клюквой, сметаной и укропом «Калужский»

✓ 200 г репы

✓ 1/2 стакана клюквы

✓ мед, сметана и зелень укропа – по вкусу

Очищенную репу натрите на крупной терке и смешайте с размятой клюквой. Затем добавьте мед и заправьте все сметаной. Подавайте, посыпав измельченным укропом.

Салат из репы с черешковым сельдереем и яблоками «Сентябрьский»

✓ 300 г репы

✓ 2 ст. ложки меда

✓ 200 г черешкового сельдерея

✓ 200 г яблок

✓ 1–2 ст. ложки растительного масла

Репу и яблоки очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Сельдерей мелко нарежьте и смешайте с подготовленными яблоками и репой. Заправьте все растительным маслом, добавьте мед, перемешайте и поместите на 20 минут в холодильник.

Грибной салат с сыром, сладким перцем, яблоками, апельсинами, горчицей и лимонным соком «Сытно-аппетитный»

✓ 300 г шампиньонов

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 150 г любого сыра
✓ 150 г сладкого перца
✓ 100 г яблок
✓ 100 г апельсинов
✓ 2 ч. ложки горчицы
✓ 2 ст. ложки лимонного сока
✓ соль и специи – по вкусу

Грибы очистите, сварите в подсоленной воде со специями и нарежьте небольшими кубиками. Сладкий перец очистите от плодоножек, семян и нарежьте соломкой. Сыр натрите на крупной терке. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте небольшими кубиками.

Кожуру апельсинов натрите на мелкой терке, мякоть нарежьте ломтиками. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте горчицу, мед, лимонный сок, цедру апельсина и тщательно перемешайте. Подавайте, украсив кусочками апельсина и перца.

Тыквенно-яблочный салат с орехами, сахаром и лимонным соком «Икшанский»

✓ 100 г меда
✓ 250 г тыквы
✓ 250 г кислых яблок
✓ 1/2 стакана любых молотых орехов
✓ сок и тертая цедра 1 лимона
✓ соль – по вкусу

Тыкву нарежьте мелкими кубиками и дважды обдайте кипятком (если натереть тыкву на крупной терке, то обдавать кипятком не надо). Измельченную тыкву немного посолите. Яблоки нарежьте кубиками, полейте лимонным соком и смешайте с тыквой. Добавьте молотые орехи, тертую цедру лимона и все тщательно смешайте с медом.

Тыквенный салат с орехами и лимоном «Рогачевский»

✓ 500 г тыквы
✓ 100 г любых орехов
✓ 1 лимон
✓ мед – по вкусу

Очищенную тыкву натрите на терке стружкой. Цедру лимона натрите на мелкой терке, из мякоти выжмите сок. Орехи мелко нарубите или измельчите в кофемолке. Все смешайте, добавьте мед и тщательно перемешайте. По желанию вместо лимона используйте клюквенный сок.

Тыквенный салат с дыней, яблоками и лимонами «Бахчевой»

✓ 100 г меда

✓ 250 г тыквы
✓ 300 г яблок
✓ 200 г дыни
✓ 1 лимон

Тыкву очистите от кожицы, семян, нарежьте тонкой соломкой или натрите на крупной терке, затем смешайте с медом. Очищенную дыню, яблоки и часть лимона нарежьте тонкими небольшими ломтиками и перемешайте с тыквой. Подавайте, украсив дольками лимона.

Капуста с морковью, черносливом и свеклой «Суточная»

✓ 3 кг капусты
✓ 100 г меда
✓ 200 г моркови
✓ 200 г свеклы
✓ 200 г чернослива
✓ 1 лимон
✓ 4 ч. ложки соли

Капусту тонко нашинкуйте. Сырые очищенные морковь и свеклу нарежьте мелкой соломкой. Чернослив тщательно вымойте, залейте 1 стаканом воды и поварите не более 2–3 минут. В полученный отвар положите мед и соль.

Смешайте чернослив, отвар и овощи, добавьте мелко нарезанный очищенный от семян лимон с кожурой. Полученную смесь уложите в банку, утрамбуйте, накройте и поместите на сутки в холодильник.

Капустный салат со сладким перцем и зеленью петрушки «Дело пестрых»

✓ 3 кг капусты
✓ 1 стакан меда
✓ 200 г сладкого красного перца
✓ 200 г сладкого желтого перца
✓ 100 г зелени петрушки
✓ 1 л кипяченой воды
✓ 1 ст. ложка соли

Капусту нашинкуйте соломкой, удалив верхние листья. Зелень петрушки измельчите. Сладкий перец нарежьте кубиками. Смешайте подготовленные овощи и зелень, уложите в банку и утрамбуйте.

Мед разведите водой, добавьте соль и полученным раствором залейте уложенные в банку овощи. Накройте воздухонепроницаемой крышкой и поместите в холодильник. Через несколько дней капуста готова.

Салат из квашеной капусты с морковью, яблоками и черносливом «Яркий»

✓ 200 г квашеной капусты
✓ 2–3 шт. моркови
✓ 3–4 ст. ложки меда
✓ 1 кислое тертое яблоко
✓ 1/2 стакана нарезанного чернослива
✓ 3–4 ст. ложки растительного масла

Морковь натрите на крупной терке, смешайте с квашеной капустой, заправьте медом и растительным маслом. Добавьте натертое кислое яблоко и нарубленный чернослив, предварительно замочив его и удалив косточки. Готовый салат тщательно перемешайте.

Свекольный салат со сливами и сметаной «Новоселковский»

✓ 2 шт. свеклы
✓ 1 стакан слив
✓ 1/2 стакана сметаны
✓ мед – по вкусу

Сырую свеклу натрите на крупной терке. Сливы освободите от косточек, мякоть мелко нарежьте, оставив немного половинок слив для украшения. Смешайте свеклу и сливы, добавьте мед, сметану и все перемешайте. Подавайте, украсив оставшимися сливами.

Салат из свеклы, картофеля, моркови, зеленого лука и соленых огурцов «Винегрет с медом»

✓ 100 г меда
✓ 100 г вареной моркови
✓ 150 г вареной свеклы
✓ 200 г вареного картофеля
✓ 300 г соленых огурцов
✓ 150 г зеленого лука

Морковь, свеклу, картофель и огурцы нарежьте соломкой. Зеленый лук измельчите и смешайте с нарезанными овощами. Полейте медом и все тщательно перемешайте.

Салат из красного лука и маслин в маринаде из уксуса и оливкового масла «Кипрский»

✓ 3 головки красного лука
✓ маслины – по вкусу

Для маринада:

✓ 1 ст. ложка меда
✓ уксус, оливковое масло, перец и соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте, залейте маринадом на 1 час и смешайте с маслинами. Для маринада смешайте мед, уксус, оливковое масло, перец и соль.

Сельдерей с растительным маслом «Пименовский»

✓ 1 часть меда

✓ 1 часть корня сельдерея
✓ 1–2 ст. ложки растительного масла
✓ на 1 л воды – 2 ч. ложки соли

Сельдерей очистите и бланшируйте в подсоленной воде с добавлением растительного масла. Затем нарежьте ломтиками и смешайте по объему в пропорции 1:1 с медом. Тщательно перемешайте и разложите по банкам. Храните в холодном месте.

Соусы и заправки

Салатная заправка из оливкового масла и лимонного сока «К овощному ассорти»

На 150 мл:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 4 ст. ложки лимонного сока
✓ 3 ст. ложки оливкового масла
✓ перец и соль – по вкусу

Все ингредиенты поместите в плотно закрывающийся сосуд, приправив солью и перцем. Сосуд закройте и потрясите перед использованием.

Чесночная заправка с лимонным соком и оливковым маслом «К блюдам из курицы, утки и макарон»

✓ 2 ст. ложки жидкого меда
✓ 4 ст. ложки лимонного сока
✓ 1/2 ч. ложки пропущенного через пресс чеснока
✓ 3 ст. ложки оливкового масла
✓ перец и соль – по вкусу

Взбейте мед, лимонный сок и чеснок венчиком до получения однородной массы. Продолжая взбивать, постепенно добавьте оливковое масло. Приправьте солью, перцем и все перемешайте.

Заправка из сыра тофу с луком, семенами сельдерея, горчицей, паприкой и уксусом «Смелая»

✓ 1/2 стакана меда
✓ 120 г сыра тофу
✓ 2 ст. ложки мелко нарезанного лука
✓ 2 ст. ложки семян сельдерея
✓ 11/2 ч. ложки сухой горчицы
✓ 1 ч. ложка паприки
✓ 1/2 стакана уксуса
✓ 1 стакан растительного масла
✓ 11/4 ч. ложки соли

Смешайте в блендере до получения однородной массы сыр тофу, растительное масло, мед, уксус, лук, сельдерей, сухую горчицу и паприку. Все посолите и перемешайте.

Домашняя горчица с гречишным медом, уксусом и перцем «Нашенская»

✓ 1/2 стакана гречишного меда
✓ 200 г готовой столовой горчицы
✓ 1/4 стакана уксуса
✓ 1/3 стакана подсолнечного масла
✓ перец – по вкусу

Готовую горчицу смешайте с медом, подсолнечным маслом, уксусом, перцем и все тщательно взбейте.

Соус из томатного сока с уксусом, чесноком и перцем-ассорти «Австралийский»

✓ 1/2 стакана меда
✓ 11/2 стакана томатного сока
✓ 2 зубчика чеснока
✓ 1/2 стакана 3 %-ного уксуса
✓ 1/4 ч. ложки красного острого перца
✓ 1/4 ч. ложки молотого черного перца
✓ 1/4 ч. ложки соли

Чеснок измельчите, смешайте с томатным соком, медом и уксусом. Добавьте черный и красный перец и поварите все 10 минут под крышкой. Подавайте к жаркому и другим блюдам из мяса.

Брусничный соус с винным уксусом, крахмалом и мясным бульоном по-шведски «Гетеборгский»

✓ 1 стакан брусники (свежей или замороженной)
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1/2 ст. ложки картофельного крахмала
✓ 1/2 ст. ложки винного уксуса
✓ 11/2 стакана мясного бульона

Разомните бруснику в пюре, добавьте мед и влейте мясной бульон, оставив немного для разведения крахмала. Оставшийся бульон охладите и тщательно смешайте с крахмалом. В пюре влейте уксус, нагрейте смесь и добавьте разведенный крахмал.

Поварите все, помешивая, около 5 минут после закипания. Подавайте к блюдам из дичи, птицы, мяса и рыбы. (Если вместо бульона использовать воду, соус можно подать к мороженому.)

Оливковый соус с горчицей, уксусом и душистым перцем «Ох уж эти французы!»

✓ 3 ст. ложки меда
✓ 11/2 ст. ложки яблочного или винного уксуса
✓ 1/2 ч. ложки горчицы
✓ 3 ст. ложки оливкового масла
✓ измельченный душистый перец – по вкусу

Мед слегка подогрейте. В отдельную миску влейте оливковое масло и взбейте его миксером на низкой скорости. Постепенно добавьте уксус, горчицу и душистый перец. В последнюю очередь положите подогретый мед и взбейте смесь в течение 1 минуты.

Если все сделано правильно, соус приобретет белесый оттенок. Приготовленный впрок соус отлично хранится в холодильнике. Подавайте к овощным блюдам.

Лимонный соус со сливочным маслом «Миленький»

✓ 100 г меда
✓ 100 мл лимонного сока
✓ 4 ст. ложки теплой воды
✓ 1 ч. ложка сливочного масла

Тщательно перемешайте лимонный сок, мед и воду (можно миксером). Поварите все на слабом огне, слегка остудите, добавьте сливочное масло, быстро и тщательно размешайте. Подавайте в теплом виде.

Яблочный соус с лимонным соком и гвоздикой «Готовьте жаркое!»

✓ 100 г меда
✓ 6 зеленых яблок
✓ сок 1/2 лимона
✓ 100 мл воды
✓ 3 бутона гвоздики

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте на четвертинки. В кастрюлю влейте мед, воду, лимонный сок, добавьте гвоздику и дайте смеси закипеть. Затем положите яблоки и потушите до готовности. Из готового соуса извлеките гвоздику. Подавайте к жаркому из свинины или курицы.

Супы

Чернично-кефирный суп с творогом, орехами и сахаром «Лиловое облачко»

На 500 мл кефира:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1 стакан черники
✓ 2 ст. ложки творога
✓ 1 ст. ложка любых молотых орехов
✓ 1 ст. ложка сахара

Кефир смешайте при помощи миксера с медом, творогом и сахаром. Ягоды черники переберите, промойте холодной водой и подсушите в дуршлаге. Всыпьте чернику в кастрюлю и залейте ее кефирно-творожной смесью. Подавайте, посыпав молотыми орехами.

Кефирный суп с морковью и изюмом «Пышно взбитый»

- ✓ 4 стакана кефира
- ✓ 1 ст. ложка меда
- ✓ 2 шт. моркови
- ✓ 5 ст. ложек изюма
- ✓ 1 стакан воды

Промытый изюм залейте горячей водой, доведите до кипения и охладите. Добавьте кефир, натертую на крупной терке морковь, мед и взбейте полученную массу в течение 2 минут.

Кефирный суп с яблоками, черносливом, творогом и ванилью «Окуловский»

На 1 л кефира:

✓ 1 ст. ложка меда
✓ 300 г яблок
✓ 100 г творога
✓ 150 г чернослива
✓ ванилин – на кончике ножа
✓ соль – по вкусу

Чернослив промойте, залейте 500 мл горячей кипяченой воды и прокипятите. Затем чернослив охладите в отваре. Отвар процедите через марлю. Из чернослива удалите косточки. Яблоки нарежьте кубиками, смешайте с протертым через сито творогом, черносливом, залейте смесью из кефира и отвара, добавьте мед и ванилин. Подавайте охлажденным.

Кефирный суп с яблоками и сухариками «Порционный»

✓ 1 крупное яблоко
✓ 1 стакан кефира
✓ мед и белые сухарики – по вкусу

Натрите яблоко на пластмассовой терке, залейте кефиром и добавьте мед. Подавайте, посыпав белыми сухариками.

Кефирный суп с яблоками, киви, грушами, апельсинами и бананами «Ираклионский»

На 1 л кефира:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 2 яблока
✓ 2 шт. киви
✓ 2 груши
✓ 1 апельсин или 2 мандарина
✓ 1 банан

Фрукты помойте, очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте небольшими кусочками. Разложите по тарелкам, залейте кефиром, добавьте мед и все тщательно перемешайте до растворения меда.

Суп-лапша с тыквой, морковью, кинзой, ванилью и кефиром «Чудовский»

- ✓ 200 г тыквы
- ✓ 1 ст. ложка меда
- ✓ 1/5 стакана лапши
- ✓ 1 шт. моркови
- ✓ 500 мл кефира
- ✓ 500 мл воды
- ✓ 1 стакан измельченной зелени кинзы
- ✓ ванилин – на кончике ножа
- ✓ соль – по вкусу

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Добавьте натертую на крупной терке тыкву, морковь, кефир, воду, мед, ванилин, зелень кинзы и все тщательно перемешайте.

Суп из пахты с черносливом, сырой свеклой, изюмом и мятой «Крайне полезный»

- ✓ 4 стакана пахты
- ✓ 3 ч. ложки меда
- ✓ 2 шт. свеклы
- ✓ 4 ст. ложки изюма
- ✓ 2 ст. ложки нарезанного чернослива
- ✓ 1/2 ч. ложки сушеной мяты
- ✓ 1 стакан воды

Сушеную мяту залейте кипящей водой, дайте настояться в течение 20 минут и процедите. Сырую свеклу натрите на крупной терке, добавьте охлажденный настой мяты, промытый изюм, чернослив, пахту, мед и доведите до кипения. Подавайте охлажденным.

Суп из простокваши с огурцами, сырой свеклой, луком, укропом, листьями салата и лимонным соком «Сверхполезный»

На 1 л простокваши:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 2 шт. небольшой свеклы
✓ 2–3 огурца
✓ 1–2 луковицы
✓ 3–4 листа зеленого салата
✓ 3–4 ч. ложки лимонного сока (яблочного уксуса)
✓ 1/2 пучка укропа

Свеклу натрите на мелкой терке. Лук, листья салата и огурцы мелко нашинкуйте. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте простоквашу, лимонный сок (яблочный уксус) и мед. Подавайте, посыпав укропом.

Холодник из простокваши с ягодами, сметаной и сахаром «Ах, лето!»

На 1 л простокваши:

✓ 1 ст. ложка меда

✓ 400 г ягод (земляника, малина)

✓ 200 г сметаны

✓ 1 ст. ложка сахара

Ягоды протрите через сито. Простоквашу смешайте со сметаной, протертыми ягодами, сахаром и медом. Подавайте охлажденным.

Морковный суп с молоком, куриным бульоном, луком, мускатным орехом и сметаной «Бело-оранжевый»

- ✓ 1/4 стакана меда
- ✓ 450 г молодой моркови
- ✓ 1 небольшая луковица
- ✓ 1 стакан куриного бульона
- ✓ 1/2 стакана молока
- ✓ мускатный орех и сметана – по вкусу

В большую кастрюлю влейте бульон, добавьте нарезанный лук и морковь. Накройте крышкой и поварите, пока морковь не станет мягкой. Разомните все в пюре, добавьте молоко, мед и доведите до кипения. Подавайте горячим или охлажденным со сметаной, посыпав мускатным орехом.

Абрикосный суп с яблоками, черной смородиной, лимонным соком, взбитыми сливками и сахаром «Ресторанный»

- ✓ 300 г абрикосов
- ✓ 1 ст. ложка меда
- ✓ 2 яблока
- ✓ 50 г черной смородины
- ✓ 50 мл сливок
- ✓ 3 ч. ложки муки
- ✓ 1 ст. ложка лимонного сока
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла
- ✓ сахар – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, нарежьте кубиками и сбрызните соком лимона. Смородину переберите и вымойте. Абрикосы разрежьте вдоль пополам, удалите косточки, мякоть протрите через сито.

Абрикосное пюре положите в кастрюлю, влейте воду, доведите до кипения, всыпьте кубики яблок и поварите, помешивая, в течение 3–5 минут на слабом огне. Добавьте муку, размешайте и положите ягоды черной смородины.

Сливочное масло растопите, перемешайте с медом, положите в суп и поварите все 2–3 минуты. Сливки взбейте с сахаром и положите в готовый суп.

Суп из чернослива с серыми гренками и обжаренными грецкими орехами «Аргос»

✓ 100 г меда
✓ 20 шт. чернослива
✓ 100 г серого хлеба
✓ 700 мл воды
✓ грецкие орехи – по вкусу

У чернослива удалите косточки, мякоть нарежьте соломкой. Вскипятите воду с медом, положите в нее нарезанный чернослив, накройте крышкой и поместите на 2–3 часа в холодильник для настаивания. Готовый суп должен иметь комнатную температуру. Подавайте, посыпав обжаренными рублеными орехами. Отдельно подайте гренки из серого хлеба.

Суп из чернослива с грецкими орехами и лимонным соком «Эдипсос»

✓ 50 г чернослива без косточек
✓ 6 очищенных грецких орехов
✓ 1 ч. ложка меда
✓ сок 1 лимона

Чернослив замочите, затем пропустите через мясорубку с грецкими орехами. Влейте 3 стакана горячей воды с соком лимона и медом. Дайте настояться в течение 5–7 минут. Подавайте теплым.

Суп с брокколи, сладким перцем, черными сухариками, луком, сыром и курагой «Авторский»

- ✓ 1/3 стакана меда
- ✓ 200 г брокколи
- ✓ 200 г кураги
- ✓ 1–2 шт. сладкого перца
- ✓ 1 шт. моркови
- ✓ 1 крупная луковица
- ✓ любой тертый сыр и соль – по вкусу

Сладкий перец и морковь нарежьте соломкой, лук нарубите и поварите все 10 минут в подсоленной воде. Добавьте брокколи и поварите еще 7–8 минут. Затем положите курагу, мед, поварите еще немного, снимите с огня и дайте супу настояться. Подавайте, посыпав тертым сыром, с сухариками из черного хлеба.

Морковный суп с имбирем, луком, лимонным соком и сливочным маслом «Пряный»

- ✓ 1 кг моркови
- ✓ 2 ст. ложки меда
- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 ч. ложка тертого корня имбиря
- ✓ сок 1/2 лимона
- ✓ 75 г сливочного масла
- ✓ соль – по вкусу

Морковь и лук измельчите. Сливочное масло разогрейте в кастрюле, положите лук и потушите до прозрачности, не давая подгореть, в течение 6 минут. Добавьте морковь и имбирь, приправьте солью и перцем. Сбрызните соком лимона, добавьте мед и все тщательно перемешайте. Потушите на слабом огне 10 минут, влейте 600 мл горячей воды и увеличьте огонь до максимума. Доведите до кипения, уменьшите огонь и поварите 45 минут. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Молочный суп с морковью «Изюмный»

✓ 1 л 500 мл молока
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 6 шт. моркови средней величины
✓ 2 ст. ложки изюма

Изюм тщательно промойте и на несколько минут залейте кипятком. Морковь натрите на крупной терке, смешайте с изюмом, медом и залейте все охлажденным молоком.

Молочный суп-лапша со сливочным маслом «Незатейливый»

✓ 3 стакана молока
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 50 г лапши
✓ 1 ч. ложка сливочного масла
✓ соль – по вкусу

Лапшу сварите в подсоленном молоке до готовности, добавьте мед и сливочное масло. Подавайте теплым.

Молочный суп с рисом и сливочным маслом «Детский»

✓ 3 стакана молока
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 1/4 стакана риса
✓ 1 ч. ложка сливочного масла

Рис тщательно промойте и сварите в молоке до готовности. В готовый суп добавьте мед и сливочное масло.

Молочный суп с перловой крупой и сливочным маслом «Верейский»

✓ 3 стакана молока
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 3 ст. ложки перловой крупы
✓ 1 ч. ложка сливочного масла

Крупу сварите в воде почти до готовности, затем залейте молоком и сварите до полной готовности. Добавьте мед и сливочное масло.

Молочный суп-пюре с малиной и белыми сухариками «Июльский»

✓ 1 стакан молока
✓ 11/2 стакана малины
✓ мед и белые сухарики – по вкусу

Малину протрите через сито, залейте молоком, добавьте мед и размешайте до его полного растворения. Подавайте, посыпав белыми сухариками.

Молочный суп с дыней и желтками «Осенний»

✓ 800 мл молока
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 600 г дыни
✓ 1 желток

Дыню очистите от кожуры, удалите семена, мякоть мелко нарежьте. Положите в кастрюлю и потушите под крышкой до готовности. Молоко смешайте с желтком, медом и доведите смесь до кипения, но не кипятите. Положите в молоко тушеную дыню и остудите суп. Подавайте охлажденным.

Молочный суп с творогом, тыквой, яблоками и гвоздикой «Протвинский»

- ✓ 700 мл молока
- ✓ 1 ст. ложка меда
- ✓ 200 г творога
- ✓ 100 г протертой тыквы
- ✓ 150 г яблок
- ✓ 2 бутона гвоздики

Гвоздику залейте 100 мл кипятка, дайте настояться в течение 20 минут, затем настой процедите. Яблоки и тыкву очистите от кожуры и натрите на мелкой терке. Затем яблоки и тыкву смешайте с творогом, добавьте мед, молоко, настой гвоздики и взбейте смесь в течение 2 минут. Поместите взбитую массу на слабый огонь, доведите до кипения, но не кипятите.

Молочный суп с творогом, морковью, изюмом, черносливом и корицей «Капучино на первое»

- ✓ 3 стакана молока
- ✓ 1 ст. ложка меда
- ✓ 200 г творога
- ✓ 2 шт. моркови
- ✓ 2 ст. ложка изюма
- ✓ 2 ст. ложки нарезанного чернослива
- ✓ корица – на кончике ножа

Сырую морковь натрите на крупной терке, добавьте протертый творог, молоко, чернослив, изюм, мед, корицу и взбейте все в течение 2 минут.

Молочно-сливочный суп с простоквашей и яйцами по-эстонски «Тартуский»

- ✓ 2 л молока
- ✓ 3 ст. ложки меда
- ✓ 500 мл простокваши
- ✓ 1/2 стакана сливок
- ✓ 5 яиц
- ✓ соль – по вкусу

Молоко вскипятите. Яйца разотрите с медом, смешайте с простоквашей, взбейте смесь и постепенно влейте ее, помешивая, в горячее молоко. Все посолите, влейте сливки и перемешайте. Подавайте горячим.

Молочный суп с пивом, яйцами и гренками «Тоже по-эстонски»

✓ 6 стаканов молока
✓ 6 ст. ложек меда
✓ 4 яйца
✓ 500 мл пива
✓ гренки – по вкусу

Яйца взбейте с медом и смешайте с пивом. Полученную смесь, постоянно помешивая, влейте в кипящее молоко. Суп подогрейте, не давая ему кипеть, и залейте им горячие гренки. Подавайте холодным.

Горячее

Блюда из говядины, телятины, баранины и сосисок

Рагу из говядины со сладким перцем, кислым молоком, луком, корицей и имбирем «Габровское»

✓ 500–700 г говядины
✓ 1/2 стакана меда
✓ 500 мл кислого молока
✓ 1 крупная луковица
✓ 1 шт. сладкого перца
✓ 1/4 ч. ложки корицы
✓ 1/4 ч. ложки сахара
✓ 1/3 ч. ложки молотого имбиря
✓ 2 ст. ложки сливочного или растительного масла
✓ 1/4 ч. ложки черного молотого перца
✓ 1/2 ч. ложки соли

Масло разогрейте и обжарьте нашинкованный лук и мясо, нарезанное кубиками. Через 10 минут положите очищенный от семян и нарезанный кольцами сладкий перец. Еще через 5 минут добавьте мед.

Все обжарьте при постоянном помешивании в течение 5 минут, затем положите черный перец, корицу, сахар, имбирь и влейте кислое молоко (оно должно покрыть мясо). Блюдо поместите в духовку и потушите до готовности при средней температуре. К концу тушения молоко должно выкипеть.

Рулет из говядины с брынзой, молоком, кетчупом и горчицей «Ямбольский»

✓ 700 г говядины
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 50 г брынзы
✓ 1 яйцо
✓ 1 стакан молока
✓ 3 ст. ложки кетчупа
✓ 1 ст. ложка сухой горчицы
✓ растительное масло, панировочные сухари и лук – по вкусу

Смешайте молоко, мелко рубленный обжаренный на растительном масле лук, слегка взбитое яйцо и панировочные сухари. Полученную смесь оставьте на 5 минут. Затем тщательно смешайте с рубленым мясом и придайте массе форму рулета. Уложите его в форму и смажьте кетчупом, смешанным с медом и горчицей.

Запекайте в духовке 40 минут, периодически сбрызгивая

водой, при средней температуре. Готовый рулет извлеките из духовки, посыпьте тертой брынзой и запекайте еще 5 минут. Подавайте с гарниром из лапши или крупы.

Тушеная говядина с грушами, лимоном, пивом, лавровым листом и красным перцем «Братиславская»

✓ 1 кг 500 г говядины
✓ 3 ст. ложки меда
✓ 6 недозрелых груш
✓ 2 луковицы
✓ 2 л пива
✓ 1 лимон
✓ 3 ст. ложки муки
✓ 4 ст. ложки растительного масла
✓ 40 г сливочного масла
✓ лавровый лист, зелень петрушки и укропа, красный острый и черный перец, соль – по вкусу

Мясо нарежьте на 5–6 кусков. Положите в миску муку, красный и черный перец, перемешайте и обваляйте в полученной смеси куски мяса со всех сторон. Лук мелко нарежьте.

Груши очистите от кожуры, разрежьте на четвертинки и удалите сердцевину. Опустите груши на несколько минут в кипяток. Четвертинки груш должны остаться целыми.

Налейте растительное масло в кастрюлю с толстым дном и поставьте на слабый огонь. Слегка обжарьте куски мяса, положите лук и обжарьте его до золотистого цвета. Добавьте пиво, мед и нарезанную зелень. Поварите все 1 час на слабом огне, затем положите груши и поварите еще 30 минут. Груши по-прежнему должны оставаться целыми.

Когда мясо и груши будут готовы, уложите их на блюдо. В кастрюлю добавьте сливочное масло, взбейте все до получения густого соуса и залейте им мясо и груши. Подавайте с вареным картофелем.

Говядина в кисло-сладком соусе с медовыми пряниками, изюмом, луком, лимонной кислотой и белыми сухарями «Знаменитое мясо по-еврейски»

✓ 1 кг говядины
✓ 10 ст. ложек меда
✓ 5 медовых пряников
✓ 2 стакана изюма
✓ 5 луковиц
✓ 1 ч. ложка лимонной кислоты
✓ 1/2 стакана сухарей из белого хлеба
✓ 4–5 лавровых листов
✓ 1/2 стакана растительного масла

✓ перец и соль – по вкусу

Мясо нарежьте на куски, посолите и обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки. Затем положите в сотейник, добавьте перец, лавровый лист и мелко нарезанный лук.

Залейте все водой так, чтобы она покрывала мясо примерно на 5–6 см, и потушите 1 час. Спустя это время мясо извлеките, полученный соус процедите и положите в него мясо. Добавьте сухари, тертые пряники, лимонную кислоту, мед, изюм и потушите все до готовности.

Тушеная говядина с коньяком, паприкой, соевым соусом и кетчупом «Заказное блюдо»

✓ 1 кг говядины (лучше вырезки)
✓ 1 ст. ложка жидкого меда
✓ 2 луковицы
✓ 2 ст. ложки паприки
✓ 3 ст. ложки коньяка
✓ 4 ст. ложки соевого соуса
✓ 4 ст. ложки густого кетчупа
✓ растительное и сливочное масло – по вкусу

Мясо нарежьте брусочками, лук – кубиками и обжарьте все на смеси из растительного и сливочного масла. Уложите мясо на лук, добавьте паприку, перемешайте и обжарьте, помешивая, до тех пор, пока мясо со всех сторон не подрумянится и не пустит сок.

Смешайте коньяк, мед, соевый соус, кетчуп и 3 ст. ложки кипятка. Полученную смесь влейте к мясу, перемешайте и потушите все, помешивая, 20–30 минут на слабом огне под крышкой.

Мясная запеканка с черносливом, луком, красным вином и корицей по-гречески «Аморгосская»

✓ 500 г любого мелко нарубленного мяса
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1 кг чернослива
✓ 2 луковицы
✓ 3 яйца
✓ 1 стакан красного сладкого вина
✓ 4 стакана воды
✓ 1/4 ч. ложки молотой корицы
✓ 4 ст. ложки сливочного масла
✓ маргарин – для смазывания противня
✓ перец и соль – по вкусу

Лук нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Чернослив залейте крутым кипятком и

оставьте на 15 минут. Затем откиньте на дуршлаг, удалите косточки, мякоть мелко нарежьте (отложив немного целых слив для украшения) и положите к луку. Обжарьте все еще 5 минут. Добавьте вино, мед, корицу, перемешайте, поварите 15 минут на среднем огне и охладите.

Смешайте мясо, полученную смесь из слив, взбитые яйца, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную массу. Смажьте маргарином противень, посыпьте его мукой и уложите массу. Запекайте в духовке около 40 минут до готовности при средней температуре. Запеканка должна слегка осесть. Подавайте, остудив 10 минут и украсив оставшимся черносливом.

Тушеное мясо с черносливом, луком и томатной пастой «Держитесь!»

✓ 800 г любого мяса
✓ 100 г меда
✓ 150 г чернослива без косточек
✓ 1 небольшая луковица
✓ 1 ст. л. томатного пюре
✓ 3 ст. ложки растительного масла
✓ перец и соль – по вкусу

Мясо промойте, нарежьте порционными кусками и обжарьте на части растительного масла. Положите в сотейник, добавьте обжаренный на оставшемся масле нарезанный лук, томатное пюре и промытый чернослив. Потушите все на слабом огне до готовности. За 5 минут до конца тушения добавьте мед, перец и соль.

Телячья грудинка с мадерой, корицей и гвоздикой «Страстная»

✓ 1 кг телячьей грудинки
✓ 1/2 стакана меда
✓ 2 яйца
✓ 1/4 стакана сухарей
✓ 1 рюмка мадеры
✓ 1/2 стакана бульона из кубика
✓ 1 щепотка корицы
✓ 1/2 щепотки молотой гвоздики
✓ 200 г сливочного масла

Грудинку сварите до готовности, остудите и нарежьте на куски. Каждый кусок обмакните во взбитых яйцах, обваляйте в сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Мед разведите в бульоне, добавьте мадеру, корицу и гвоздику. Смесь прокипятите и залейте ей телятину.

Фрикасе из телятины с картофелем и сливочным маслом

«Нежнейшее»

✓ 800 г телятины
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 5–8 картофелин
✓ 1 ст. ложка муки
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ соль – по вкусу

Сырую телятину пропустите через мясорубку и поварите в подсоленной воде. Вода должна слегка покрывать мясо. К готовому мясу добавьте мелко нарезанный сырой картофель, соль, сливочное масло и мед. Заправьте все мукой и подержите на огне до готовности картофеля.

Телячья вырезка с сыром, чесноком, зеленью и красным перцем «Ароматная корочка»

✓ 1 кг 200 г телячьей вырезки
✓ 1 стакан меда
✓ 20 г любого тертого сыра
✓ 1/2 стакана бульона из мясного кубика
✓ 1 ломтик хлеба
✓ 2 белка
✓ 1 ст. ложка муки
✓ 1 зубчик чеснока
✓ 1 лавровый лист
✓ 2 пучка любой зелени
✓ 50 г сливочного масла
✓ 2 ст. ложки растительного масла
✓ 1 щепотка красного перца
✓ соль – по вкусу

Мясо оставьте на ночь в маринаде из бульона и меда с добавлением размятого чеснока и лаврового листа. Затем мясо извлеките, маринад процедите.

Ломтик хлеба без корочки разомните и смешайте с рубленой зеленью, сыром, солью, перцем и белками. Полученную массу тщательно перемешайте.

Мясо подсушите, приправьте солью, перцем и обжарьте в течение 4–5 минут в смеси из растительного и 30 г сливочного масла. Затем мясо посыпьте мукой, смажьте массой из зелени и сыра и заверните в фольгу. Запекайте в духовке 20 минут при высокой температуре, извлеките из духовки и оставьте в фольге.

Оставшееся сливочное масло растопите в жидкости, полученной при запекании мяса, добавьте остаток муки, влейте бульон с маринадом и прокипятите полученный соус. Вырезку извлеките из фольги и полейте выделившимся из нее соком и соусом.

Вареный телячий язык с изюмом, корицей, гвоздикой и лавровым листом «Повод для сплетен»

✓ 1 телячий язык
✓ 2–3 ст. ложки меда
✓ 1/2 стакана изюма
✓ 1/2 стакана столового уксуса
✓ корица, гвоздика, лавровый лист и т. п., соль – по вкусу

Язык сварите в подсоленной воде до готовности. Слейте воду, положите язык в кастрюлю, добавьте изюм, мед, пряности и поварите под крышкой 30–40 минут на слабом огне.

Телячья печень и шпинат под соусом с лимоном, кайенским перцем, белым вином, сливочным маслом и сметаной «Повод для зависти»

✓ 900 г телячьей печени
✓ 1 кг 500 г шпината
✓ 3 лимона
✓ 1 зубчик чеснока
✓ растительное масло – по вкусу

Для соуса:

✓ 1/2 стакана меда
✓ 2 луковицы
✓ 3 лимона
✓ 250 мл белого вина
✓ 125 г жирной сметаны
✓ 1 л говяжьего бульона
✓ 200 г сливочного масла
✓ кайенский и черный перец, соль – по вкусу

Печень нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте в растительном масле на сильном огне. Листья шпината переберите, промойте, подержите немного в кипящей воде, откиньте на дуршлаг, охладите на льду, чтобы не потемнели, и обсушите.

Разогрейте шпинат, перемешивая его зубчиком чеснока, наколотым на вилку. Очистите от кожуры 3 лимона, мякоть аккуратно нарежьте кружками и уложите на блюде веером. В центр положите шпинат горкой, поверх уложите ломтики печени в форме звезды. Подавайте, полив соусом.

Для соуса натрите на мелкой терке цедру трех лимонов и подержите немного в кипящей воде. Из мякоти выжмите сок. Лук нарубите, обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла, залейте белым вином, добавьте мед, бульон и уварите смесь на треть на слабом огне.

Затем добавьте сок трех лимонов, сметану, слегка уварите, посолите и поперчите. Добавьте кайенский перец, процедите и

положите подготовленную цедру. Непосредственно перед подачей взбейте все с оставшимся сливочным маслом.

Шашлык из баранины с грибами, луком и помидорами под мятно-лимонным соусом «Баксанский»

✓ 1 г молодой баранины
✓ 3–4 ст. ложки меда
✓ 12 любых грибов
✓ 4 помидора
✓ 2–3 луковицы
✓ перец и соль – по вкусу

Для мятно-лимонного соуса:

✓ 120 г меда
✓ 120 мл лимонного сока
✓ 4 ст. ложки теплой воды
✓ 2 ст. свежей или 1 ст. ложка сушеной мяты
✓ 1 ч. ложка сливочного масла

Мясо нарежьте кубиками со стороной 3 см, каждый гриб разрежьте пополам. Помидоры разрежьте на 6 долек, лук нарежьте кружками. Смешайте все с бараниной, залейте соусом и оставьте на 20 минут.

Нанизывайте на вымоченные в течение 30 минут деревянные шпажки в следующем порядке: кубик мяса, долька помидора, кубик мяса, половинка гриба, кубик мяса, кружок лука. Последним должен быть кубик баранины.

Полейте шпажку соусом, посыпьте солью и перцем. Таким образом приготовьте 6 шпажек. Обжарьте на расстоянии 10 см от огня в течение 10 минут с каждой стороны, поливая соусом.

Для соуса тщательно перемешайте мед, лимонный сок и воду. Поварите 5 минут, добавьте мяту, сливочное масло и доведите до кипения.

Отбивные из молодой баранины с мятой «Алагирские»

✓ 500–700 г молодой баранины
✓ 100 г меда
✓ 2 ст. ложки свежей или 1 ст. ложка сушеной мяты
✓ 1 ст. ложка столового уксуса
✓ 1/2 стакана воды
✓ перец и соль – по вкусу

Для соуса смешайте мед, уксус, мяту, воду и поварите 5 минут под крышкой. Мясо нарежьте на отбивные, посыпьте солью и перцем. Запекайте в духовке 5 минут с одной стороны и смажьте половиной соуса.

Запекайте еще 5 минут, затем переверните отбивные и смажьте оставшимся соусом. Выдержите в духовке еще 8 минут при низкой температуре, периодически поливая соусом.

Тушеная баранина под томатным соусом с кориандром, корицей и гвоздикой «Агвалийская»

✓ 700 г баранины
✓ 3 ст. ложки меда
✓ 1–2 ст. ложки томатной пасты
✓ 2–3 ч. ложки муки
✓ 1–2 ст. ложки топленого жира
✓ бульон из бараньих костей, кориандр, корица, гвоздика и соль – по вкусу

Баранину нарежьте по 2–3 куска на порцию, посыпьте солью, перцем и обжарьте в топленом жире. Куски обжаренного мяса положите в сотейник и залейте бульоном, сваренным из бараньих костей. Добавьте мед, томатную пасту, специи, уложенные в марлевый мешочек, и потушите все до готовности.

Полученный бульон слейте, положите в него муку и томатную пасту. Все прокипятите, залейте мясо и еще раз прокипятите. Подавайте мясо под соусом с рассыпчатой рисовой кашей или пюре из бобовых.

Сосиски в медово-горчичном соусе с чесноком и белым перцем «По-гамбургски»

✓ 6–8 сосисок

Для соуса:

✓ 3 ст. ложки меда
✓ 2 зубчика чеснока
✓ 1 ст. ложка лукового или грибного супового порошка
✓ 1 ст. ложка горчицы
✓ 4 ст. ложки соевого соуса
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ст. ложка растительного масла
✓ 1 щепотка белого перца

Смешайте воду, мед, суповой порошок, соевый соус и горчицу. Добавьте перец, пропущенный через пресс чеснок, растительное масло и все тщательно перемешайте. Полученный соус поварите 5 минут на слабом огне, помешивая. Добавьте сосиски и поварите все 10–15 минут на слабом огне.

Блюда из свинины

Свиные ребрышки с карри, паприкой, соевым соусом и лимоном в медовой глазури «Слатинские»

✓ 1 кг свиных ребрышек

Для маринада:

✓ сок 1 лимона

✓ 1 ст. ложка карри

✓ паприка, соевый соус, перец и соль – по вкусу

Для глазури:

✓ 4 ст. ложки меда

✓ 1 бутылочка соуса барбекю

✓ 50–60 мл соевого соуса

✓ 1 ст. ложка бальзамического уксуса

✓ 1 ст. ложка крахмала

Смажьте ребрышки маринадом, оставьте на 2–3 часа при комнатной температуре и уложите на противень. Запекайте в духовке в течение 40 минут при температуре 200 °С. На почти готовые ребрышки нанесите толстым слоем глазурь и продолжайте запекать еще 10–15 минут.

Для маринада выжмите сок из одного лимона, добавьте паприку, карри, немного перца и соли. Небольшими порциями влейте соевый соус до получения густоты смеси, напоминающей сметану.

Для глазури в кастрюлю влейте соевый соус, добавьте мед, бальзамический уксус, соус барбекю и доведите смесь до кипения. Залейте небольшим количеством воды 1 ст. ложку крахмала, тщательно размешайте, влейте в смесь и доведите все до кипения.

Запеченный свиной карбонад с яблоками, имбирем и лимонным соком по-венгерски «Мишкольц»

✓ 400 г свиного карбонада

✓ 1 ст. ложка меда

✓ 2–3 кислых яблока

✓ 2 см корня имбиря

✓ сок 1/2 лимона

✓ перец и соль – по вкусу

Мясо нарежьте крупными кубиками. Имбирь очистите от кожицы и натрите на мелкой терке. Смешайте тертый имбирь, мед и половину полученной смеси перемешайте с мясом. Уложите мясо в форму, приправьте солью и молотым перцем.

Яблоки разрежьте на 8 частей, уложите поверх мяса и сбрызните лимонным соком. Запекайте в духовке около 40 минут

при температуре 180 °C. Затем переложите печеные яблоки на тарелку и дайте мясу подрумяниться.

Часть яблок (5–7 долек) разомните вилкой и смешайте с мясным соком, образовавшимся при запекании мяса. Полученный соус тщательно перемешайте. Разложите мясо по тарелкам, положите по 2–3 дольки печеных яблок и полейте соусом.

Запеченная свинина с пивом, черносливом, курагой, изюмом, корицей, имбирем, тимьяном и дижонской горчицей «Фрайбергская»

✓ 2 кг – 2 кг 500 г свиной поясницы или лопатки
✓ 11/2 ст. ложки меда
✓ 1 луковица
✓ 2 ст. ложки дижонской горчицы
✓ 1 стакан и 1 ст. ложка темного пива
✓ 1 ч. ложка сушеного тимьяна
✓ 3 ст. ложки растительного масла
✓ перец и соль – по вкусу

Для пряной заливки:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1 стакан чернослива с косточками
✓ 1 стакан кураги
✓ 3/4 стакана изюма
✓ 1 стакан пива
✓ 1/4 стакана воды
✓ 1/2 ст. ложки молотой корицы
✓ 1/4 ст. ложки молотого имбиря
✓ 1 ч. ложка черного перца горошком
✓ 11/2 ст. ложки сливочного масла

Мясо посолите, поперчите и положите в форму с растительным маслом. Запекайте в духовке около 15 минут при температуре 230 °C, дав мясу обжариться со всех сторон. Смешайте мед, горчицу, 1 ч. ложку пива и полученной смесью смажьте поверхность мяса. Посыпьте тимьяном, уложите вокруг мяса нашинкованный лук и влейте 1 стакан пива.

Уменьшите температуру до 170 °C и продолжайте запекать до готовности в течение 1 часа 30 минут – 2 часов, каждые 20 минут поливая мясо подливкой. Если надо, добавьте еще пива.

Готовое мясо извлеките из духовки, накройте и подержите около 5 минут при комнатной температуре. Затем нарежьте, уложите на блюдо и полейте пряной заливкой. Отдельно подайте подливку, в которой тушилось мясо.

Для пряной заливки растопите сливочное масло, положите мед, специи и нагрейте смесь, помешивая, в течение 30 минут. Добавьте пиво, воду и сухофрукты. Поварите все, помешивая, на

слабом огне под крышкой до тех пор, пока фрукты не размягчатся и жидкость не превратится в сироп. Готовую заливку держите в тепле.

Запеченные свиные отбивные с кетчупом и лимоном «Магдебургские»

✓ 6 свиных отбивных
✓ 6 ст. ложек меда
✓ 1 стакан кетчупа
✓ 1 лимон

Свиные отбивные уложите в форму, залейте смесью из кетчупа и меда, поверх каждой положите ломтик лимона. Запекайте в духовке 1 час без крышки при средней температуре.

Тушеные свиные отбивные с яблоками «Карлмарксштадские»

✓ 6 свиных отбивных
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 2 красных яблока
✓ 20–25 г сливочного масла
✓ перец и соль – по вкусу

Свиные отбивные обжарьте на сковороде, затем положите их в сотейник. Яблоки нарежьте кружками и отдельно потушите на сливочном масле до полуготовности.

На каждую отбивную положите кружок яблока и потушите 30 минут под крышкой на слабом огне. Затем залейте отбивные и яблоки медом и потушите под крышкой еще несколько минут.

Запеченные свиные отбивные с ананасами и горчицей «Кокетливые»

✓ 4 свиные отбивные
✓ 1/2 стакана меда
✓ 4 ломтика ананасов
✓ 100 мл ананасного сока
✓ 1 ст. ложка сухой горчицы

Сделайте надрез на каждой отбивной и вложите внутрь ломтик ананаса. Смешайте мед с ананасным соком, горчицей и полученной смесью залейте каждую отбивную.

Запекайте в духовке 1 час 30 минут при средней температуре, периодически сбрызгивая ананасным соком.

Свиная вырезка с грейпфрутами, мятой, арахисом, чесноком, соевым соусом и зеленым салатом «Из меню дорогого ресторана на Капри»

✓ 500 г свинины (вырезка)
✓ 1 кг грейпфрутов
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1 шт. небольшого перчика чили
✓ 2 зубчика чеснока

✓ 2 ст. ложки жареного арахиса
✓ 5 ст. ложек сока лайма (лимона)
✓ 2 ст. ложки соевого соуса
✓ 2 ст. ложки воды
✓ 2 ст. ложки нарезанной мяты
✓ 3–4 веточки мяты – для украшения
✓ 2 ст. ложки растительного масла
✓ зеленый салат – по вкусу

Свиную вырезку нарежьте на отбивные и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Затем переложите мясо на тарелку.

Чеснок мелко нарубите, перчик чили разрежьте, удалите семена, мякоть тонко нарежьте и положите все в сковороду с маслом, в котором жарилось мясо. Обжарьте, помешивая, 1 минуту, снимите с огня, добавьте сок лайма (лимона), воду, соевый соус и мед.

Грейпфруты очистите от кожуры, белых пленок, разделите на ломтики и каждый из них разрежьте пополам.

Свинину нарежьте на тонкие ломтики и положите в сковороду вместе с грейпфрутами и нарезанной зеленью мяты. Все перемешайте, прогрейте и уложите на листья салата. Подавайте, посыпав рубленым арахисом и украсив веточками мяты.

Жаркое из свинины под соусом из горчицы и чеснока с жареным картофелем «Крепкое»

✓ 500 г свинины
✓ 1/2 стакана меда
✓ 500 г картофеля
✓ чеснок – по вкусу
✓ 1 ст. ложка сухой горчицы
✓ 1/2 стакана растительного масла

Смешайте растительное масло, чеснок, мед и горчицу. Полученный соус тщательно перемешайте. Свинину нарежьте порционными кусками, разложите их на сковороде и залейте соусом.

Поместите на сутки в холодильник, периодически переворачивая куски мяса. Подготовленное мясо извлеките из соуса и обжарьте в течение 30–45 минут. Подавайте с жареным картофелем, политым соусом.

Жаркое из копченого окорока с изюмом, морковью и мускатным орехом «В тыкве»

✓ 500 г копченого окорока
✓ 1 круглая тыква (1 кг 500 г – 2 кг)
✓ 1 ст. ложка меда

✓ 1–2 шт. моркови
✓ 100 г изюма без косточек
✓ 1 л мясного бульона
✓ молотый мускатный орех – на кончике ножа
✓ 2–3 ст. ложки растительного масла
✓ перец и соль – по вкусу

Тыкву вымойте, вытрите насухо и срежьте верхушку. Ложкой извлеките семена и часть мякоти так, чтобы стенки были достаточно тонкими. Мякоть вместе с окороком, луком и морковью нарежьте кубиками и обжарьте на растительном масле.

Промытый изюм залейте кипятком, оставьте на 15–20 минут и откиньте на дуршлаг. К обжаренным овощам добавьте мясной горячий бульон, изюм, мед, посолите и доведите все до готовности, в конце тушения добавив молотый мускатный орех. Подготовленную тыкву прогрейте в горячей духовке около 10 минут и наполните ее жарким.

Свиной окорок с салатом из краснокочанной капусты, горчицы, кураги, зеленого лука и смородинного желе «Восторг»

✓ 800 г свиного окорока
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 2 луковицы
✓ 400 мл воды
✓ 3 ст. ложки топленого масла
✓ перец и соль – по вкусу

Для салата:

✓ 500 г краснокочанной капусты
✓ 50 г кураги
✓ 3 ст. ложки желе из красной смородины
✓ 2 стебля зеленого лука
✓ сок 2 лимонов
✓ 1 ч. ложка горчицы
✓ 3 ст. ложки топленого масла
✓ перец и соль – по вкусу

Мясо промойте, нарежьте порционными кусками, поперчите и посолите. Лук мелко нарежьте. Уложите мясо с луком в глубокий противень и влейте воду. Потушите в духовке 40 минут при температуре 200 °С.

Затем мясо смажьте медом, обжарьте на сковороде в топленом масле и уложите на блюдо. Соус от жаренья потушите в течение 4 минут. Подавайте мясо с капустным салатом, полив полученным соусом.

Для салата капусту нашинкуйте, посолите, разомните и дайте постоять. Лимонный сок смешайте с горчицей, желе, солью, перцем, топленым маслом и все слегка взбейте. Зеленый лук и

курагу мелко нарежьте и смешайте с капустой и смесью из горчицы, желе и масла.

Свиной окорок под винно-сливочным соусом с луком, сахарной пудрой и гвоздикой «Медовая корочка»

✓ 1 кг 200 г сырого свиного окорока
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 1 луковица
✓ 1 ст. ложка сахарной пудры
✓ 40 бутонов гвоздики

Для соуса:

✓ 200 мл мадеры
✓ 3 ст. ложки сухого белого вина
✓ 3 ст. ложки сухого красного вина
✓ 400 мл бульона
✓ 50 г сливочного масла
✓ перец и соль – по вкусу

Окорок залейте водой так, чтобы она слегка покрывала мясо, доведите до кипения и поварите 1 час. Затем мясо извлеките, срежьте с него шкурку и жир. Жир нарежьте кусочками в форме ромбиков, смажьте их медом и нашпигуйте бутонами гвоздики.

Запекайте все в духовке 30 минут при температуре 200 ˚С, посыпав сахарной пудрой через 15 минут от начала запекания. По желанию покройте мясо фольгой. Подавайте, полив соусом.

Для соуса мадеру разогрейте с луком, влейте белое и красное вино. Полученную смесь уварите наполовину, добавьте мясной бульон и снова уварите наполовину. Смесь тщательно взбейте с холодным сливочным маслом и заправьте солью и перцем.

Свинина под густым медово-луковым соусом «Виттенбергская»

✓ 750 г свинины
✓ 1/2 стакана меда
✓ 1 луковица
✓ 2 ч. ложки крахмала
✓ соль – по вкусу

Мясо залейте 800 мл воды и потушите, постоянно поливая выделяющимся жиром. Через 30 минут добавьте мед, нарезанный кружками лук, немного горячей воды и доведите до готовности. Готовое мясо уложите на блюдо.

Оставшуюся от тушения мяса жидкость прокипятите с 200 мл горячей воды, процедите, влейте разведенный в холодной воде крахмал, тщательно размешайте полученный соус и полейте им мясо.

Жаркое из свинины в маринаде из можжевельника, белого вина, лимонного сока, гвоздики, лаврового листа и перца-ассорти

«Эпикурейское»

✓ 1 кг 500 г нежирной свинины
✓ 3 крупные луковицы
✓ 50 г смальца
✓ 1 ч. ложка муки
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 11/2 стакана бульона
✓ соль – по вкусу

Для маринада:

✓ 1/2 стакана сухого белого вина
✓ сок 1 крупного лимона
✓ 20 сушеных ягод можжевельника
✓ 2 бутона гвоздики
✓ 1 лавровый лист
✓ 10 горошин черного перца
✓ 10 горошин душистого перца

Свинину положите в керамическую посуду и обложите 2 луковицами, нарезанными кружками. Залейте все кипящим маринадом и поместите на 4 дня в холодильник, дважды в день переворачивая мясо.

Подготовленное мясо извлеките из маринада, натрите солью и поместите на 1 час в холодильник. Затем мясо обжарьте в кипящем смальце до образования румяной корочки. Обжаренное мясо уложите в глубокую форму. Запекайте в духовке при средней температуре, периодически поливая выделяющимся соком.

Спустя 30 минут положите нарезанную кружками оставшуюся луковицу. Когда мясо размягчится, к соусу в форме добавьте муку, процеженный маринад, мед и бульон. Полученный соус прокипятите в течение 10 минут на слабом огне и полейте им нарезанное ломтиками мясо.

Для маринада тщательно смешайте вино, лимонный сок, слегка размятые ягоды можжевельника, гвоздику, лавровый лист, черный и душистый перец.

Свиное филе с чесноком и лимоном под коньячным соусом с имбирем и зеленым перчиком чили «Сантьяго»

✓ 4 куска свиного филе по 250 г
✓ 5 зубчиков чеснока
✓ сок 1 лимона
✓ 2 ст. ложки растительного масла
✓ перец и соль – по вкусу

Для соуса:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 100 мл коньяка

✓ 2 ст. ложки имбиря

✓ 1 стручок зеленого перчика чили

Свинину очистите от лишнего жира, уложите в глубокую посуду с крышкой, полейте лимонным соком, посыпьте мелко нарезанным чесноком и все перемешайте. Поместите на 1 час в холодильник.

Замаринованное мясо обжарьте на чугунной разогретой сковороде на растительном масле до образования корочки, уложите на противень и полейте разогретым соусом. Запекайте в духовке 40 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте горячим с любым гарниром.

Для соуса мелко нарежьте перчик чили и смешайте его с медом, имбирем и коньяком. Влейте соус на сковороду, где жарилось мясо, и разогрейте.

Блюда из птицы

Запеченная птица с луком, апельсинами, чесноком, белым вином, тимьяном и розмарином «От месье Жерара»

✓ 1 тушка курицы, утки или гуся (около 1 кг 500 г)
✓ 2–3 ст. ложки меда
✓ 1 апельсин
✓ 1 крупная луковица
✓ 1 головка чеснока
✓ 1 стакан сухого белого вина
✓ 1 пучок тимьяна
✓ 2 веточки розмарина
✓ перец и соль – по вкусу

Тушку птицы посолите и поперчите внутри. Луковицу и апельсин разрежьте пополам. У головки чеснока срежьте верх. Внутрь обсушенной тушки уложите половинку луковицы, головку чеснока, половинку апельсина, затем положите оставшиеся половинки лука, апельсина и веточки розмарина.

Поверх тушки полейте медом и равномерно распределите его по всей поверхности. Посыпьте солью, перцем, уложите в глубокую форму грудкой вверх и посыпьте листочками тимьяна так, чтобы они покрыли всю поверхность тушки. Форму плотно накройте фольгой, закрепив ее. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180 ˚С.

Спустя это время снимите фольгу, полейте тушку выделившимся соком и продолжайте запекать 1 час – 1 час 20 минут до образования румяной корочки. Готовую птицу уложите на блюдо.

Из формы слейте жир. К темной части оставшейся жидкости добавьте вино и прокипятите смесь до выпаривания и образования концентрированного соуса. Подавайте птицу, нарезав кусочками и полив их соусом, с овощами и кореньями, приготовленными на гриле.

Запеченная курица с апельсинами, зернистой горчицей и оливковым маслом «Мадам Рози рекомендует»

✓ 1 тушка курицы (1 кг 500 г)
✓ 2 ст. ложки жидкого меда
✓ 3 апельсина
✓ 4 ст. ложки зернистой горчицы
✓ 2 ст. ложки оливкового масла
✓ перец и соль – по вкусу

Положите тушку курицы в форму для запекания. Смешайте мед, горчицу и аккуратно вотрите смесь под куриную кожу и

немного снаружи. Тушку посолите и поперчите внутри и снаружи. Выжмите сок из разрезанных пополам апельсинов поверх тушки и положите оставшиеся половинки апельсинов внутрь и в форму. Сбрызните оливковым маслом. Запекайте в духовке 50 минут при температуре 200 °С, поливая выделяющимся соком. При необходимости накройте тушку фольгой. Готовую курицу извлеките из духовки, заверните в фольгу и оставьте на 10 минут перед тем, как разрезать.

Курица на решетке в маринаде из лимонного и апельсинного сока, горчицы и зелени петрушки «Бордоская»

✓ 2–3 куриные тушки (3 кг)
✓ 100 г меда
✓ сок 1 апельсина
✓ 2 ст. ложки лимонного сока
✓ 1 ст. ложка сухой горчицы
✓ зелень петрушки – по вкусу
✓ 100 г сливочного масла

Сливочное масло нагрейте в кастрюльке, добавьте мед, апельсинный и лимонный сок, горчицу и рубленую зелень петрушки. Полученный маринад подержите 2–3 минуты на огне. Охлажденным маринадом залейте нарезанные кусками куриные тушки и оставьте на несколько часов.

Подготовленные куски мяса разложите на решетке и обжарьте в течение 40–45 минут на слабом огне, часто поливая соусом. Спустя это время переверните на другую сторону и обжарьте еще 10 минут.

Запеченный цыпленок с грибами, молоком и топленым маслом «Серпуховский»

✓ 1 тушка цыпленка
✓ 100 г меда
✓ 1/2 стакана любых вареных грибов
✓ 1 стакан молока
✓ 80 г топленого масла
✓ мука, перец и соль – по вкусу

Тушку цыпленка разрежьте на куски, посыпьте солью, перцем и мукой. Разложите мясо на противне и залейте топленым маслом. Запекайте в духовке 30 минут до образования румяной корочки.

Смешайте мед с молоком, залейте полученной смесью мясо и запекайте еще 1 час. За 15 минут до подачи добавьте вареные грибы.

Тушеный цыпленок с лимоном, горчицей и острым перцем-ассорти «Знаменский»

✓ 1 тушка цыпленка

✓ 3 ст. ложки меда
✓ сок 1 лимона
✓ 1/4 ч. ложки молотого красного перца
✓ 1/2 ч. ложки сухой горчицы
✓ 50 г растительного масла
✓ черный молотый перец и соль – по вкусу

Тушку цыпленка нарежьте на куски, посыпьте солью и черным перцем. Нагрейте растительное масло в кастрюле и положите куски мяса кожей вниз. Обжарьте с обеих сторон до образования золотистой корочки и потушите 15 минут под крышкой.

Смешайте мед, лимонный сок, красный перец, горчицу и залейте полученным соусом мясо. Потушите все без крышки около 20 минут, пока мясо не подрумянится, постоянно поливая его соусом.

Запеченный цыпленок с лимоном и красным перцем «Голутвинский»

✓ 1 кг 500 г мяса цыпленка
✓ 1/2 стакана меда
✓ 1 лимон
✓ 1/2 стакана муки
✓ 20 г сливочного масла
✓ 1 ч. ложка красного молотого перца
✓ соль – по вкусу

Мясо нарежьте на куски, обваляйте их в муке, обжарьте на сливочном масле и разложите на противне. Посыпьте молотым красным перцем, солью, залейте смесью из меда и лимонного сока. Запекайте в духовке 15 минут при высокой температуре.

Грудка цыпленка с грейпфрутом, лапшой и листьями салата «По-шанхайски»

✓ 4 грудки цыплят без кожи
✓ 4 ст. ложки меда
✓ 1 грейпфрут
✓ лапша, листья салата, перец и соль – по вкусу

В грудках острым ножом сделайте по 3 глубоких надреза по диагонали. Мясо смажьте медом, посолите и поперчите. Подготовленные грудки уложите в форму надрезами вниз. Обжарьте на гриле в течение 3 минут при средней температуре.

Затем грудки переверните и в разрезы положите очищенный и разобранный на 12 долек грейпфрут. Смажьте медом и обжарьте еще 5 минут. Если глазурь начнет подгорать, уменьшите температуру. Подавайте с лапшой и листьями салата.

Куриные окорочка с маслинами, лимоном, базиликом, петрушкой и кориандром «Завлекательные»

✓ 4 куриных окорочка
✓ 3 ст. ложки меда
✓ 5–6 маслин
✓ 1 лимон
✓ 5 ст. ложек оливкового масла
✓ зелень базилика, петрушки, кориандра, перец и соль – по вкусу

Куриные окорочка посолите, поперчите, полейте медом и потушите 30 минут на оливковом масле. Подавайте, украсив дольками лимона, рубленой зеленью и маслинами.

Томленые куриные голени с базиликом и сливочным маслом «По-римски»

✓ 8 куриных голеней
✓ 12 ст. ложек меда
✓ 3–4 веточки базилика
✓ 4 ст. ложки сливочного масла
✓ перец и соль – по вкусу

Куриные голени посолите, поперчите и обжарьте в течение 5 минут на сливочном масле с рубленым базиликом. Затем уложите в глубокую посуду, добавьте мед и тщательно перемешайте. Потомите в духовке 25–30 минут при температуре 220 °С. Подавайте блюдо горячим с любым гарниром.

Куриные крылышки в маринаде из пива, чеснока, паприки и красного перца «Жгучий интерес»

✓ 1 кг – 1 кг 500 г куриных крылышек
✓ растительное масло и соль – по вкусу

Для маринада:

✓ 300–400 мл светлого пива
✓ 2–3 ст. столовые ложки меда
✓ 6–8 зубчиков чеснока
✓ 2 ч. ложки паприки
✓ молотый красный перец – по вкусу

Крылышки посолите, положите в маринад, прижмите тарелкой или крышкой и оставьте минимум на 1 час. Подготовленные крылышки уложите на противень, смазанный растительным маслом.

Запекайте в духовке около 50 минут при температуре 220–230 °С, поливая маринадом 4–6 раз. С подрумяненных крылышек слейте весь маринад, переверните их и запекайте еще 20–30 минут, не поливая.

Для маринада мешайте пиво с медом, добавьте пропущенный через пресс чеснок, паприку, красный перец и все тщательно перемешайте.

Запеченные куриные крылышки в маринаде из томатной пасты, соевого соуса и чеснока «Улётные»

✓ 1 кг куриных крылышек
✓ 1 ст. ложка с верхом меда
✓ 4 зубчика чеснока
✓ 250 г томатной пасты
✓ 125 мл соевого соуса

Замаринуйте куриные крылышки примерно на 1 час в смеси из соевого соуса, меда, пропущенного через пресс чеснока и томатной пасты. Затем уложите в форму вместе с маринадом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Запеченные куриные крылышки в маринаде из соевого соуса, кетчупа, чеснока, имбиря и перца чили с капустным салатом «Высокий полет»

✓ 12 куриных крылышек

Для маринада:

✓ 50 мл жидкого меда
✓ 1 зубчик измельченного чеснока
✓ 1/2 стакана соевого соуса
✓ 50 мл кетчупа
✓ 50 мл белого винного уксуса
✓ 1 ч. ложка тертого корня имбиря
✓ 1 щепотка молотого перца чили

Для салата:

✓ 1 стакан тонко нашинкованной краснокочанной капусты
✓ 1 стакан тонко нашинкованной белокочанной капусты
✓ 1 тертая морковь
✓ 1 ст. ложка соевого соуса
✓ 1 ст. ложка рубленой петрушки
✓ 2 ч. ложки рубленого укропа
✓ 4 ст. ложки оливкового масла

В огнеупорной посуде смешайте соевый соус, кетчуп, уксус, мед, чеснок, имбирь и перец чили. В полученный маринад положите куриные крылышки так, чтобы они были полностью им покрыты. Накройте крышкой и поместите на ночь в холодильник.

Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °C, перевернув через 15 минут. Затем разогрейте гриль, уложите крылышки на решетку и смажьте их оставшимся маринадом. Обжарьте на гриле в течение 5–10 минут, переворачивая и смазывая маринадом. Снимите с гриля, когда крылышки покроются хрустящей золотистой корочкой. Подавайте с салатом.

Для салата смешайте краснокочанную и белокочанную капусту, морковь, петрушку, укроп, оливковое масло и соевый соус. Готовому салату дайте настояться.

Запеченная утка в абрикосном маринаде с карри, сметаной, майонезом и орехами кешью «Вот это да!»

✓ 1 тушка утки (1 кг 500 г)

Для маринада:

✓ 350 г абрикосов

✓ 1 ст. ложка меда

✓ 150 г сметаны

✓ 100 г майонеза

✓ 1 ст. ложка карри

✓ 50 г орехов кешью

✓ листья салата, перец и соль – по вкусу

Тушку утки натрите солью, перцем, уложите на противень и проткните в нескольких местах спицей. Запекайте в духовке 1 час 30 минут – 2 часа до готовности, переворачивая.

С готовой утки снимите кожу. Отделите мясо от костей, мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Уложите их в маринад, накройте крышкой и поместите на 2–3 часа в холодильник.

Ножницами нарежьте кожу утки на тонкие полоски и запеките их в духовке до тех пор, пока они не станут хрустящими. Замаринованное мясо положите на середину широкого блюда, поверх уложите хрустящую кожицу. Подавайте на листьях салата.

Для маринада смешайте сметану, майонез, мед и карри. Добавьте тонко нарезанные абрикосы, орехи кешью и все тщательно перемешайте.

Запеченная утка под медовым соусом с апельсинным ликером, лимоном, горчицей и луком «Руанская»

✓ 1 тушка утки (2 кг – 2 кг 500 г)

✓ сок 1 лимона

✓ 1/2 ч. ложки красного молотого перца

✓ соль – по вкусу

Для соуса:

✓ 1/2 стакана меда

✓ 1/2 стакана апельсинного ликера

✓ 1–2 луковицы

✓ 5–7 ломтиков лимона

✓ 2 ч. ложки горчицы

Кожу тушки проколите вилкой, чтобы при запекании стекал жир. Смешайте соль, лимонный сок, красный перец и полученной смесью тщательно натрите тушку. Поместите в духовку на 15 минут при максимальной температуре, чтобы стек жир. Затем уменьшите огонь и запекайте 1 час, при необходимости сливая жир. Для соуса смешайте апельсинный ликер, мед, измельченный лук и горчицу. Полученный соус слегка нагрейте. Готовую утку украсьте ломтиками лимона и оставьте в духовке еще на 15 минут, поливая соусом.

Рыбные блюда

Запеченный лосось в маринаде из имбиря, чеснока, зеленого лука, яблочного сока и соевого соуса «Гурманский»

✓ 1 кг лосося

Для маринада:

✓ 3 ст. ложки меда

✓ 5 см корня имбиря

✓ 2 зубчика чеснока

✓ 1 пучок зеленого лука

✓ 100 мл яблочного сока

✓ 100 мл соевого соуса

✓ 1 ч. ложка крахмала

Залейте рыбу маринадом и поместите на 1 час в холодильник. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 250 ˚С градусов.

В оставшийся маринад добавьте крахмал и, помешивая, доведите полученный соус до кипения. Подавайте с рисом или овощами, полив соусом.

Для маринада в небольшой кастрюле смешайте соевый соус, яблочный сок, смесь немного нагрейте и растворите в ней мед. Добавьте натертый на мелкой терке чеснок, имбирь и мелко нарезанный зеленый лук.

Лосось на гриле в глазури из томатной пасты, базилика и оливкового масла «Бонусный»

✓ 6 кусочков лосося весом 170–180 г

✓ дольки лимона – для украшения

Для глазури:

✓ 1 ст. ложка прозрачного меда

✓ 1 ч. ложка томатной пасты

✓ 1 ч. ложка сушеного базилика

✓ 1 ст. ложка оливкового масла

✓ перец и соль – по вкусу

Лосось положите в один слой в невысокую форму и смажьте глазурью. Накройте и оставьте на 10 минут или поместите на сутки в холодильник.

Разогрейте гриль, выстелите сковороду для гриля фольгой и уложите рыбу. Запекайте по 4 минуты с каждой стороны до готовности. Подавайте немедленно, полив выделившимся соком и украсив дольками лимона.

Для глазури смешайте мед, томатную пасту, базилик, оливковое масло и взбейте все венчиком или вилкой.

Шашлык из лосося с соевым соусом и перчиком чили

«Выигрышный»

✓ 700 г филе лосося

✓ 6 ст. ложек прозрачного жидкого меда

✓ 2 шт. небольшого перчика чили

✓ 6 ст. ложек соевого соуса

Смешайте соевый соус, мед и тонко нарезанный перчик чили. Полученный маринад нагрейте, помешивая, до полного растворения меда. В теплый маринад положите нарезанную кусочками рыбу.

Подготовленные кусочки лосося нанизывайте на вымоченные в течение 30 минут деревянные шпажки. Уложите их на решетку, выстеленную фольгой, и смажьте маринадом.

Запекайте на гриле 4–5 минут, перевернув 1 раз, до образования золотистой корочки. Подавайте с вареным рисом, смешанным с измельченным зеленым луком и посыпанным черным перцем.

Лосось на гриле с фасолевым пюре, зернистой горчицей, сливками, рукколой и чесноком «Победный»

✓ 4 куска филе лосося (по 175 г)

✓ 3 банки консервированной белой фасоли (по 410 г)

✓ 3 ст. ложки прозрачного меда

✓ 1 лайм или лимон

✓ 1 зубчик чеснока

✓ 5 ст. ложек сливок или сметаны

✓ 100 г рукколы

✓ 1 ст. ложка зернистой горчицы

✓ 25 г сливочного масла

✓ перец и соль – по вкусу

Филе лосося уложите в форму кожей вверх на большом расстоянии друг от друга. Натрите цедру лайма или лимона, из мякоти выжмите сок, добавьте мед и щепотку соли.

Полученной смесью полейте рыбу и обжарьте ее на максимально разогретом гриле, не переворачивая, в течение 5–6 минут до образования золотистой корочки.

Фасоль положите в кастрюлю, добавьте сливочное масло, сливки (сметану), раздавленный зубчик чеснока, соль и перец. Поместите кастрюлю на средний огонь и разомните ее содержимое в пюре с помощью деревянной ложки или картофелемялки.

Затем положите измельченную рукколу и все перемешайте. Разложите по тарелкам, поверх уложите рыбу и сбрызните образовавшимся при обжаривании соком.

Запеченная тарань «Классическая»

✓ 400 г вареной тарани

✓ 50 г меда
✓ 2 ч. ложки муки
✓ 1 ч. ложка растительного масла

Вареную тарань нарежьте порционными кусками и обваляйте в муке. Уложите на смазанную растительным маслом сковороду и полейте медом. Доведите до готовности в духовке.

Красная рыба в кляре под соусом из апельсинного сока, сливочного масла и грецких орехов «Троянская»

✓ 600 г красной рыбы
✓ 3 ст. ложки растительного масла

Для кляра:

✓ 1/2 стакана минеральной воды
✓ 1 белок
✓ 3/4 стакана муки
✓ перец и соль – по вкусу

Для соуса:

✓ 2 ст. ложки жидкого меда
✓ 1/2 стакана грецких орехов
✓ сок 1 апельсина
✓ 100 г сливочного масла

Рыбу промойте, удалите кости, внутренности, нарежьте кусочками толщиной 2 см и обмакните в кляре. Обжарьте на растительном масле и положите на бумажные салфетки для удаления излишка масла. Подавайте, полив горячим соусом.

Для кляра смешайте минеральную воду, муку, перец и соль. Все тщательно перемешайте, добавьте белок и осторожно смешайте.

Для соуса сливочное масло растопите с медом, влейте апельсинный сок и уварите смесь до получения карамельной массы. Добавьте пропущенные через мясорубку орехи и все тщательно перемешайте.

Карп под медовым соусом с красным вином, изюмом, имбирем, темным пивом, сельдереем и лимонным соком по-польски «Лакомство варшавян»

✓ 1 живой карп (около 1 кг)
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 1 крупная луковица
✓ 50 г очищенного и измельченного миндаля
✓ 50 г изюма
✓ 1 стакан темного пива
✓ 1 лимон
✓ 50 г толченых сухарей
✓ 1 рюмка сухого красного вина
✓ 2–3 кусочка сахара

✓ 1 пучок сельдерея
✓ 1/3 ч. ложки молотого имбиря
✓ 1 ст. ложка с верхом сливочного масла
✓ 5 горошин черного перца
✓ соль – по вкусу

Живого карпа заколите, кровь соберите в чашку с лимонным соком, выжатым из половины лимона. Рыбу очистите, нарежьте на порционные куски, посолите и поместите на 20 минут в холодильник.

Затем положите рыбу в плоскую кастрюлю и влейте 500 мл отвара, полученного от варки сельдерея, нарезанного соломкой, луковицы, сухого красного вина, куска тонко срезанной лимонной цедры, горошин черного перца, молотого имбиря и сока из оставшейся половины лимона. Вареный сельдерей и лук сохраните.

Когда рыба сварится, осторожно переложите ее на подогретое блюдо и держите в тепле. Овощи протрите через частое металлическое сито, добавьте к ним кровь карпа, пиво, сахар, мед, сухари, миндаль, изюм и сливочное масло. Полученный соус поварите 10–15 минут на слабом огне, немного остудите и, если надо, посолите. Горячим соусом залейте рыбу.

Зеркальный карп с петрушкой, лимоном, сельдереем, луком и медово-яблочным хреном «Озерецкий»

✓ 1 кг зеркального карпа
✓ 1 луковица
✓ 1/4 лимона
✓ 50 г петрушки
✓ 50 г сельдерея
✓ столовый уксус, зелень петрушки, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Для медово-яблочного хрена:

✓ 1/2 стакана меда
✓ 100 г корня хрена
✓ 2 кислых яблока
✓ укус и рыбный бульон – по вкусу

Выпотрошенного зеркального карпа промойте, нарежьте порционными кусками и подержите 5–10 минут в слабом растворе уксуса. Петрушку, сельдерей, лук поварите в воде с добавлением перца и лаврового листа.

Рыбу залейте полученным процеженным бульоном и поварите до готовности. Подавайте на блюде, украсив долькой лимона, с медово-яблочным хреном и зеленью.

Для медово-яблочного хрена корень натрите на терке, смешайте с тертыми кислыми яблоками, медом, добавьте уксус,

немного рыбного бульона и все тщательно перемешайте.

Камбала с луком-пореем, белым вином и сметаной «От мадам Одри»

✓ 800 г камбалы
✓ 1/2 стакана меда
✓ 120 г лука-порея
✓ 250 г сметаны или 120 г сливочного масла
✓ 60 мл белого вина
✓ растительное масло, рыбный бульон, перец и соль – по вкусу

Нарежьте белую часть лука-порея, положите в смазанный растительным маслом сотейник и залейте медом. Поверх уложите нарезанную порционными кусками рыбу, посыпьте солью и перцем. Залейте все небольшим количеством бульона, добавьте белое вино и поварите, поливая рыбу отваром.

Готовую рыбу уложите на блюдо. Оставшийся отвар выпарите на половину объема, заправьте сметаной или сливочным маслом и залейте рыбу.

Тушеная рыба с белым виноградным вином, луком, сметаной и сливочным маслом «Любимое блюдо Кристиана»

✓ 500 г рыбы (трески или наваги)
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 2 луковицы
✓ 3/4 стакана белого виноградного вина
✓ 2 ст. ложки сметаны
✓ 50 г и 1 ст. ложка сливочного масла
✓ перец и соль – по вкусу

Мелкую рыбу используйте тушками, крупную нарежьте порционными кусками. Подготовленную рыбу посолите и поперчите. Лук нарежьте полукольцами.

Дно сотейника смажьте 1 ст. ложкой сливочного масла, положите лук и залейте его медом. Поверх уложите рыбу, добавьте виноградное вино, 20–25 мл воды и доведите до кипения. Затем поместите в духовку и доведите до готовности в течение 30–40 минут.

В образовавшийся при тушении соус добавьте кусочки сливочного масла, сметану, соль, тщательно перемешайте и полейте рыбу полученным соусом.

Рыбное филе с картофелем, помидорами, лимонным соком, фенхелем, чесноком, сыром и зеленью-ассорти «По-генуэзски»

✓ 700 г филе любой рыбы
✓ 4 ст. ложки меда
✓ 10 картофелин
✓ 7 помидоров
✓ 1 лимон

✓ 1 плод фенхеля
✓ 4 луковицы
✓ 3–4 зубчика чеснока
✓ оливковое масло, любой тертый сыр, орегано, тимьян, базилик, перец и соль – по вкусу

Лук нарежьте полукольцами, помидоры – небольшими кубиками. Чеснок измельчите, фенхель очистите и нарежьте кубиками. Картофель очистите и разрежьте на 2–4 части. Из лимона выжмите сок.

На разогретую сковороду с оливковым маслом положите лук и немного его обжарьте. Добавьте помидоры, фенхель, чеснок и все тщательно обжарьте. Затем положите рубленую зелень, мед, влейте половину лимонного сока, накройте крышкой и потомите 15 минут на слабом огне.

Рыбу сбрызните оставшимся лимонным соком, посолите, поперчите и уложите одним слоем в форму. Поверх положите картофель, затем – овощную смесь. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °С. За 5 минут до готовности посыпьте сыром.

Блюда из овощей, фасоли и круп

Запеченные баклажаны с помидорами, сладким перцем, морковью, чесноком и луком «Крупным планом»

✓ 3–4 ст. ложки жидкого меда
✓ 2 средних по величине баклажана
✓ 2–3 шт. сладкого перца
✓ 2–3 помидора
✓ 1 шт. моркови
✓ 1–2 луковицы
✓ растительное масло и соль – по вкусу

Сладкий перец очистите от плодоножки, семян и нарежьте крупными кусочками. Баклажаны, помидоры, лук и морковь тоже нарежьте крупными кусочками, все смешайте и обжарьте на сухой сковороде до образования золотистой корочки.

Затем уложите на противень и полейте растительным маслом. Запекайте в духовке, помешивая, до готовности при средней температуре. Незадолго до готовности полейте медом и перемешайте.

Тушеная морковь с черносливом, изюмом, сливочным маслом и молоком «Цимес-вариант»

✓ 300 г моркови
✓ 3 ст. ложки меда
✓ 100 г чернослива
✓ 2 ст. ложки изюма
✓ 50 мл молока
✓ 2 ст. ложки сливочного масла

Морковь нарежьте мелкими кубиками и потушите в молоке до полуготовности, добавив сливочное масло. Затем положите изюм, мед, промытый чернослив и потушите все до готовности.

Морковная запеканка с изюмом и манной крупой «Ванинская»

✓ 6 шт. моркови
✓ 3 ст. ложки меда
✓ 2 ст. ложки изюма
✓ 4 ст. ложки манной крупы
✓ 2 яйца
✓ 2 ст. ложки муки
✓ 4 ст. ложки молока
✓ 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла

Морковь нарежьте, сварите, остудите и натрите на мелкой терке. Манную крупу смешайте с молоком, яйцом, медом и добавьте к моркови. Положите изюм и тщательно перемешайте полученную массу. Уложите ее в форму, смазанную маргарином

или сливочным маслом и посыпанную мукой. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Картофельное суфле с апельсинным соком, яйцами и сливочным маслом «По-тулузски»

✓ 1/3 стакана меда
✓ 3 вареные картофелины
✓ 1/2 стакана апельсинного сока
✓ 2 яйца
✓ 3 ст. ложки сливочного масла
✓ соль – по вкусу

Отделите белки от желтков. Смешайте в кастрюле протертый картофель, соль, мед, апельсинный сок, желтки и размягченное сливочное масло. Полученную массу тщательно взбейте и постепенно добавьте взбитые в пену белки. Выпекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре. Подавайте горячим.

Тушеная брюква с орехами и сливочным маслом «Николаевская»

✓ 700–800 г брюквы
✓ 120–150 г меда
✓ 50 г сливочного масла
✓ 3–4 ст. ложки любых толченых орехов

Подготовленную брюкву нарежьте мелкими кубиками, положите в глубокую сковороду или керамические горшочки и влейте немного бульона или воды. Добавьте сливочное масло и потушите под крышкой в духовке. Незадолго до окончания тушения добавьте мед и доведите до готовности. Подавайте, посыпав обжаренными толчеными орехами.

Фаршированная тыква с яблоками, изюмом, черносливом, рисом, сметаной и корицей «Съедобный казанчик»

✓ 1 небольшая тыква
✓ 100 г меда
✓ 500 г яблок
✓ 200 г риса
✓ 100 г чернослива без косточек
✓ 100 г изюма
✓ 200 г сметаны
✓ 200 г сливочного масла
✓ корица и сахар – по вкусу

Тыкву вымойте и срежьте верх. Семена очистите от мякоти и измельчите. Рис сварите до полуготовности. Измельчите предварительно промытые изюм и чернослив. Яблоки нарежьте дольками. Смешайте рис, изюм, чернослив, яблоки, тыквенные семечки, добавьте сливочное масло, корицу и сахар.

Полученную массу положите в тыкву и накройте срезанным верхом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте целиком на блюде, отдельно подав сметану, смешанную с медом.

Фасоль с черносливом, морковью и грецкими орехами «Рецепт долгожителей»

✓ 1 стакан фасоли
✓ 4 ст. ложки меда
✓ 1 стакан чернослива без косточек
✓ 200 г моркови
✓ 1/2 стакана грецких орехов
✓ сливочное масло – по вкусу

Фасоль замочите на несколько часов в холодной воде, затем сварите до готовности. Чернослив промойте, замочите в небольшом количестве горячей воды, откиньте на дуршлаг, сохранив настой, и нарежьте соломкой.

Морковь мелко нарежьте и потушите на сливочном масле (его должно быть много) с небольшим количеством настоя из-под чернослива. Смешайте тушеную морковь с вареной фасолью, добавьте чернослив, мед и потушите все около 15 минут. Подавайте, посыпав обжаренными на сухой сковороде орехами.

Рис с изюмом, сливочным маслом, лимоном и кардамоном «Исключительный»

✓ 700 г вареного риса
✓ 100 г меда
✓ 100 г изюма
✓ 1 лимон
✓ 1 стакан молока
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ кардамон – по вкусу

Тщательно смешайте вареный рис, мед, изюм, молоко и сливочное масло. Полученную массу доведите до кипения на сильном огне, затем уменьшите огонь до минимума и потушите все под крышкой около 15 минут.

Натрите на мелкой терке лимонную цедру, мякоть без косточек нарежьте кусочками и добавьте к рису из расчета 1 ч. ложка на порцию. Подавайте в маленьких десертных вазочках, посыпав кардамоном.

Плов с курагой, изюмом, черносливом и грецкими орехами «Бухарский»

✓ 2 стакана риса
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 100 г кураги
✓ 100 г изюма

✓ 100 г чернослива
✓ 5 ядер грецких орехов
✓ 200 мл воды
✓ соль – по вкусу

Рис сварите в слегка подсоленной воде до полуготовности, положите в него тщательно помытый и перебранный изюм, нарезанную соломкой курагу, нарезанный чернослив и обжаренные на сухой сковороде толченые орехи. Доведите все до готовности, добавьте мед, перемешайте и дайте настояться.

Блюда из теста, яиц и творога

Торт из запеченных блинчиков со сливочной заливкой и начинкой из мака, миндаля, ванили и сливочного масла «Вдохновение»

- ✓ 250 г муки
- ✓ 3 яйца
- ✓ 11/2 ст. ложки сахара
- ✓ 21/2 стакана молока
- ✓ 25 г сливочного масла
- ✓ растительное масло – по вкусу

Для начинки:

- ✓ 1/2 стакана меда
- ✓ 2 стакана толченого мака
- ✓ 3/4 стакана толченого миндаля
- ✓ 3/4 ст. ложки ванильного сахара
- ✓ 1/2 стакана молока
- ✓ 1 ст. ложка муки

✓ 80 г сливочного масла

Для заливки:

- ✓ 250 мл сливок

✓ 1 яйцо

Смешайте взбитые яйца, муку, сахар и размягченное сливочное масло. Постепенно добавьте молоко и взбейте полученное тесто венчиком. Накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Влейте немного теста на сковороду, смазанную растительным маслом, быстро равномерно распределите по поверхности и обжарьте блинчик с обеих сторон.

Готовые блинчики смажьте начинкой, сверните трубочкой и разрежьте пополам. Уложите в форму и залейте сливками, взбитыми с яйцами. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте, нарезав как торт.

Для начинки смешайте молоко, масло, муку, сахар и мед. Смесь доведите до кипения, добавьте мак, миндаль, перемешайте, поварите 2 минуты до загустения и немного остудите.

Блинчики с начинкой из грецких орехов «Кардинальские»

- ✓ мука – для жидкого теста
- ✓ 4 яйца
- ✓ 2 ст. ложки сахара
- ✓ 2 стакана молока
- ✓ 1 стакан воды
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла и немного – для жарки
- ✓ сливочное масло – для смазывания блинчиков

✓ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

✓ 1 стакан меда

✓ 1 стакан ядер грецких орехов

Смешайте взбитые яйца, сахар, соль и взбейте все миксером до полного растворения сахара. Влейте молоко, воду и перемешивайте. Всыпьте, постоянно помешивая, муку до получения теста консистенции густого кефира. Добавьте растительное масло и дайте тесту постоять 30 минут.

Влейте немного теста на сковороду, смазанную растительным маслом, быстро равномерно распределите по поверхности и обжарьте блинчик с обеих сторон. Готовые блинчики переложите бумажными салфетками и слегка смажьте сливочным маслом. Смажьте середину каждого блинчика медом, посыпьте 1 ст. ложкой толченых орехов и сверните конвертом.

Оладьи из теста с сыром рикотта, бананами и маслом из медовых сот «Аристократические»

✓ 150 г муки

✓ 275 г сыра рикотта

✓ 6–8 бананов

✓ 4 яйца

✓ 175 мл молока

✓ 1 ч. ложка разрыхлителя

✓ сахарная пудра – для украшения

✓ 1 щепотка соли

Для медового масла:

✓ 100 г медовых сот

✓ 2 ст. ложки прозрачного меда

✓ 250 г размягченного сливочного масла

Отделите белки от желтков. Положите сыр рикотта в большую миску, добавьте молоко и желтки. Просейте муку, соль и разрыхлитель в другую миску и тщательно смешайте с сыром.

Белки взбейте в крепкую пену, половину добавьте с помощью металлической ложки в смесь с рикоттой, чтобы она стала более жидкой, затем положите оставшиеся белки и аккуратно перемешайте.

Нагретую сковороду слегка смажьте сливочным маслом и положите 2 ст. ложки теста в сковороду – на одну оладью. Не обжаривайте больше трех штук одновременно! Обжарьте с одной стороны на среднем огне около двух минут до золотистого цвета.

Затем переверните и обжарьте с другой стороны в течение 1 минуты, пока оладьи не поднимутся и не приобретут золотистый цвет. Готовые оладьи заверните в чистое полотенце, пока обжариваете оставшиеся.

Бананы разрежьте вдоль пополам на тарелках, поверх положите оладьи и кусочки медового масла. Подавайте немедленно, посыпав сахарной пудрой.

Для медового масла положите в кухонный комбайн сливочное масло, соты, мед и взбейте все до получения однородной массы. Пластиковой лопаткой уложите на бумагу для выпечки, придайте форму колбаски толщиной 4 см и плотно заверите. Поместите в холодильник минимум на 2 часа (лучше на ночь), пока смесь не затвердеет.

Оладьи из манной крупы со сметаной «Мещерские»

✓ 100 г меда
✓ 1 стакан манной крупы
✓ 2 яйца
✓ 400 мл воды
✓ 1 ст. ложка сливочного масла
✓ растительное масло – по вкусу

В кастрюлю влейте воду, добавьте мед, сливочное масло и доведите смесь до кипения. Всыпьте манную крупу, накройте крышкой и потомите все 5 минут на слабом огне. Затем добавьте яйцо, тщательно перемешайте и снимите с огня. Полученное тесто ложкой выкладывайте на разогретую сковороду с растительным маслом и обжарьте до образования румяной корочки. Подавайте со сметаной.

Суфле из лапши с миндалем, изюмом и сливочным маслом «Торт-пирожное»

✓ 200 г меда
✓ 400 г лапши
✓ 200 г миндаля
✓ 50 г изюма
✓ 50 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания формы
✓ молотые сухари и соль – по вкусу

Сварите лапшу в слегка подсоленной воде, немного не доведя до готовности. Слейте воду, добавьте часть сливочного масла, очищенный рубленый миндаль, промытый изюм и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму, полейте медом и сбрызните оставшимся растопленным маслом. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре.

Омлет с грецкими орехами, сливками, свежими или консервированными фруктами «На пять с плюсом»

✓ 4 яйца

✓ 1 ст. ложка меда
✓ 2 кусочка черствого белого хлеба
✓ 2 ст. ложки мелко рубленных грецких орехов
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ 60 мл сливок
✓ дольки яблок, груш, персики или половинки абрикосов, сваренные в слабом, как для компота, сахарном сиропе, или консервированные фрукты – по вкусу

Мякиш черствого хлеба протрите через сито или дуршлаг и, помешивая, слегка обжарьте на сливочном масле вместе с мелко рубленными грецкими орехами. Затем добавьте мед и прокипятите смесь.

Яйца тщательно смешайте со сливками, влейте к смеси из хлебных крошек, меда и орехов. Полученную массу размешайте, немедленно вылейте на горячую сковороду со сливочным маслом и обжарьте.

Готовый омлет переложите со сковороды на блюдо, уложив вокруг дольки яблок, груш, персики или половинки абрикосов, сваренных в слабом, как для компота, сахарном сиропе, или консервированные фрукты.

Запеченная молочно-медовая яичница «По-рязански»

✓ 7 яиц
✓ 1/2 стакана меда
✓ 3/4 стакана молока
✓ соль – по вкусу
✓ растительное масло – по вкусу

Мед разогрейте, добавьте яйца, молоко, посолите и взбейте до получения однородной массы. Вылейте ее на смазанную растительным маслом сковороду. Запекайте в духовке при средней температуре.

Сырники с морковью и сметаной «Румяные»

✓ 450 г творога
✓ 1/2 стакана меда
✓ 100 г моркови
✓ 1 стакан муки или манной крупы
✓ 3 яйца
✓ 3/4 стакана сметаны
✓ 11/2 стакана воды
✓ 50 г сливочного масла
✓ соль – по вкусу

Морковь очистите, нарежьте тонкими ломтиками, положите в кастрюлю, залейте водой, добавьте половину нормы сливочного масла и потушите на слабом огне до готовности. Если вся вода выкипит и морковь окажется твердой, добавьте еще немного воды

и доведите до готовности.

Морковь охладите, протрите через сито или натрите на мелкой терке и смешайте с протертым творогом. Затем добавьте муку или манную крупу, яйца, мед, соль и все тщательно перемешайте. Из полученной массы сделайте круглые котлетки и обжарьте их на оставшемся сливочном масле. Подавайте горячими со сметаной.

Творожные галушки со сметаной и обжаренными сухарями «Гоголевские»

✓ 500 г творога
✓ 5 ст. ложек меда
✓ 2 яйца
✓ 1 стакан муки
✓ 1/2 стакана сметаны
✓ 1–2 ст. ложки молотых сухарей
✓ 75 г сливочного масла
✓ соль – по вкусу

Творог пропустите через мясорубку или протрите через сито, добавьте яйца, 2 ст. ложки меда, 25 г растопленного сливочного масла, соль и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте просеянную муку и замесите тесто.

Уложите его на стол, разрежьте на 4 части и каждую скатайте в виде колбаски. Слегка примните и разрежьте на небольшие ромбики. Поварите их в подсоленной кипящей воде до тех пор, пока они не всплывут на поверхность.

Готовые галушки уложите на блюдо, полейте оставшимся растопленным сливочным маслом и посыпьте молотыми обжаренными сухарями. Подавайте горячими, полив соусом из сметаны и оставшегося меда.

Творожная запеканка с манной крупой, лимонной цедрой, ванилью и сахарной пудрой «Ярославская»

✓ 300 г творога
✓ 100 г меда
✓ 2 ст. ложки манной крупы
✓ 180 мл молока
✓ 2 ст. ложки сахара
✓ 2 яйца
✓ 3 ч. ложки сливочного масла
✓ 2 ч. ложки тертой лимонной цедры
✓ ванилин, сахарная пудра и соль – по вкусу

Сварите на молоке манную кашу средней густоты, добавьте в нее сахар, 1 взбитое яйцо, ванилин, соль и лимонную цедру. Все смешайте, положите творог и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите в смазанную сливочным маслом

форму или порционные формочки, смажьте поверхность оставшимся взбитым яйцом и посыпьте сахарной пудрой. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, полив разогретым медом.

Рисовая запеканка с творогом, фруктовым сиропом, изюмом и ванилью «Филипповская»

✓ 3/4 стакана риса
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 100–120 г творога
✓ 50 г изюма
✓ 1/2 стакана фруктового сиропа
✓ 2 яйца
✓ 2 ч. ложки молотых сухарей
✓ 1 ст. ложка сметаны
✓ 2 стакана воды
✓ 25 г сливочного масла
✓ ванилин и соль – по вкусу

Рис промойте, залейте водой и сварите до готовности. Слегка охладите, добавьте промытый изюм, протертый творог, 1 яйцо, взбитое с медом, ванилин, соль и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите слоем толщиной 2–2,5 см в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную молотыми сухарями. Поверхность смажьте оставшимся яйцом, взбитым со сметаной. Запекайте в духовке 25–30 минут при средней температуре. Подавайте горячей, полив фруктовым сиропом.

Тыквенная запеканка с творогом, сметаной, тмином и манной крупой «Нелидовская»

✓ 500 г тыквы
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 250 г творога
✓ 3/4 стакана манной крупы
✓ 3/4 стакана сметаны
✓ 2 яйца
✓ 1 стакан воды
✓ 25 г сливочного масла
✓ тмин и соль – по вкусу

Очищенную тыкву нарежьте кусочками и обжарьте на сливочном масле до готовности. Сварите манную кашу, добавьте творог, тыкву, 1 яйцо, мед, соль и тмин. Полученную массу тщательно перемешайте, уложите в смазанную маслом форму и смажьте оставшимся взбитым яйцом. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Сладкие блюда

Медовики и коврижки

Сметанный медовик из теста на пиве с орехами, сливочным маслом и корицей «Бакшеевский»

✓ 250 г меда
✓ 1 кг муки
✓ 2 стакана сметаны
✓ 100 г любых измельченных орехов
✓ 1 стакан пива
✓ 6 яиц
✓ 250 г сахара
✓ 1 ч. ложка молотой корицы
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 250 г сливочного масла

Отделите белки от желтков. Разотрите сливочное масло с сахаром и желтками. Влейте теплый сваренный с корицей мед и снова все разотрите. Добавьте сметану, пиво, всыпьте муку, соду и вымесите тесто до густоты сметаны. Затем разотрите его до появления пузырьков. Белки взбейте в крепкую пену, положите вместе с орехами в тесто и вымесите.

Полученное тесто уложите в форму. Выпекайте в духовке при температуре 190 °С. Когда тесто подойдет, увеличьте температуру до 200 °С и выпекайте еще 1 час. Готовый пирог остудите в форме.

Медовик с лимонной цедрой, имбирем и корицей «Осташковский»

✓ 200 г меда
✓ 3 стакана муки
✓ 2 яйца
✓ 100 г сахара
✓ 3 ч. ложки тертой лимонной цедры
✓ 1/4 ч. ложки молотой корицы
✓ имбирь – на кончике ножа
✓ 100 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания противня

Разогрейте мед на водяной бане, переложите в посуду для замешивания теста и добавьте растопленное сливочное масло. Тщательно перемешайте, всыпьте сахар, положите имбирь и снова все перемешайте. Затем добавьте яйца, гвоздику, корицу и, помешивая, всыпьте муку.

Полученное тесто тщательно вымесите и раскатайте в пласт толщиной 1 см. Нарежьте кусками, уложите их на разогретый и смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке

до готовности при средней температуре.

Медовик с миндалем, жженым сахаром, корицей и гвоздикой «Юрьевский»

✓ 150 г меда
✓ 2 стакана муки
✓ 1/3 стакана рубленого миндаля
✓ 1 яйцо
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ растительное масло, повидло, глазурь, корица и гвоздика в порошке – по вкусу

Для жженого сахара:

✓ 1–2 ч. ложки сахара
✓ 2 ч. ложки соды

Разотрите яйцо с сахаром, затем добавьте мед, жженый сахар, корицу, гвоздику и соду. Все тщательно перемешайте, всыпьте муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут.

Подготовленное тесто уложите на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой, разровняйте и посыпьте рубленым миндалем. Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 140 °С.

Готовый медовик охладите, нарежьте кусочками и уложите на блюдо. По желанию разрежьте его на 2 коржа, 1 из них смажьте повидлом, уложите друг на друга, верх покройте глазурью и нарежьте порционными кусочками.

Для жженого сахара распустите сахар на маленькой сковороде, разбавьте его содой и прокипятите смесь.

Медовик с орехами и крепким настоем чая «Полдничный»

✓ 10 ст. ложек меда
✓ 3 стакана муки
✓ 2–3 ст. ложки любых измельченных орехов
✓ 3 яйца
✓ 1 стакан сахара
✓ 1/2 стакана крепкого настоя чая
✓ 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды

Яйца взбейте с сахаром, добавьте мед, измельченные и обжаренные на сухой сковороде орехи, чай и гашеную уксусом соду. Все тщательно перемешайте, всыпьте просеянную муку и замесите эластичное тесто.

Форму выстелите бумагой для выпечки и влейте тесто. Выпекайте в духовке 35–45 минут при средней температуре.

Медовик с изюмом и глазурью из сахарной пудры и белков «Дед Мороз»

✓ 1 стакан меда

✓ 2 стакана муки
✓ 1/2 стакана изюма
✓ 3 яйца
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 стакан молока
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ сода – на кончике ножа

Для глазури:

✓ 3 белка
✓ 1/2 стакана сахарной пудры

Муку просейте и смешайте с содой. Яйца взбейте, разотрите с сахаром, медом и все взбейте. Помешивая, постепенно добавьте муку, изюм и тонкой струйкой влейте молоко. Полученное тесто тщательно вымесите и уложите в форму, смазанную сливочным маслом.

Выпекайте в духовке при низкой температуре до полуготовности. Затем покройте глазурью и выпекайте до готовности.

Для глазури белки смешайте с сахарной пудрой и взбейте до получения густой пены.

Медовик из дрожжевого теста с орехами, корицей, гвоздикой, цукатами или вареньем из дыни «Медынский»

✓ 250 г меда
✓ 1 кг муки
✓ 100 г любых рубленых орехов
✓ 100 г цукатов или варенья из дыни
✓ 20 г дрожжей
✓ 4 яйца
✓ 250 г сахара
✓ 1 стакан молока
✓ 1 ч. ложка молотой корицы
✓ 1 ч. ложка молотой гвоздики
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 100 г сливочного масла

Разотрите сливочное масло с сахаром и яйцами, влейте сваренный с корицей мед, разведенные в молоке дрожжи и все тщательно перемешайте. Добавляя понемногу муку, растирайте смесь до густоты сметаны. Когда появятся пузырьки, добавьте орехи, цукаты или варенье из дыни и все перемешайте.

Полученное тесто уложите в форму. Выпекайте в духовке при температуре 190 ˚С. Когда тесто подойдет, увеличьте температуру до 200 ˚С и выпекайте еще 1 час. Готовый пирог остудите в форме.

Медовик с корицей, гвоздикой и сметаной «На очень скорую

руку»

✓ 150 г меда
✓ 500 г муки
✓ 200 г сметаны
✓ 2 яйца
✓ 200 г сахара
✓ 1 ч. ложка молотой корицы
✓ 1 ч. ложка молотой гвоздики
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 2 ст. ложки растительного масла

Сахар, яйца, мед и сметану разотрите до получения пены, затем добавьте растительное масло, соду, корицу и гвоздику и тщательно перемешайте. Постепенно всыпьте муку и разотрите смесь до густоты сметаны. Полученное тесто уложите в форму. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Медовик из сливочного теста на блинной муке с обжаренными кедровыми орешками «К сыру маскарпоне»

✓ 250 г жидкого меда
✓ 275 г блинной муки
✓ 100 г кедровых орешков
✓ 3–4 яйца
✓ 100 г сахара
✓ 225 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания формы

Смешайте мед, сливочное масло, сахар и растопите смесь. Прокипятите ее 1 минуту, затем снимите с огня и дайте немного остыть. Всыпьте, помешивая, просеянную муку и влейте взбитые яйца.

Кедровые орешки прогрейте в духовке в течение 7–8 минут и добавьте в медовую смесь. Полученное тесто тщательно перемешайте и уложите в смазанную растительным маслом и выстланную бумагой для выпечки круглую форму диаметром 20 см.

Выпекайте в духовке 50 минут при температуре 180 °С до тех пор, пока верхушка пирога не будет пружинить, если на нее нажать. Готовый медовик оставьте на 10 минут, затем извлеките из формы. Подавайте с сыром маскарпоне.

Коврижка с кремом из сахара и сметаны «Дюшик»

✓ 1 стакан меда
✓ 3 стакана муки
✓ 3 яйца
✓ 1 стакан сахара
✓ 1/2 ч. ложки соды

Для крема:

✓ 1 стакан сахара
✓ 1 стакан сметаны

Смешайте яйца с сахаром, добавьте мед, тщательно взбейте и растопите на огне при постоянном помешивании. Когда масса станет жидкой, всыпьте муку и соду. Полученное тесто взбейте и разделите на 2 части.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Полученные коржи смажьте кремом, уложите друг на друга и дайте пропитаться. Для крема взбейте миксером сметану и сахар.

Коврижка с вареньем и молоком «Патриархальная»

✓ 1/2 стакана меда
✓ 3 стакана муки
✓ 1 стакан любого варенья без косточек
✓ 1 яйцо
✓ 1 стакан молока
✓ 1 ч. ложка гашеной соды
✓ растительное масло – для смазывания формы

Смешайте варенье, муку, мед, молоко, взбитое яйцо и соду. Полученное тесто тщательно перемешайте и влейте в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Коврижка со сливами и сметаной «Пышная»

✓ 150 г жидкого меда
✓ 11/2 стакана муки
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 2 яйца
✓ 2 ст. ложки с верхом сметаны
✓ сливы – по вкусу
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 100 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания формы
✓ 1/2 ч. ложки соли

Муку смешайте с сахаром, солью и содой. Добавьте размягченное сливочное масло и разотрите все до получения жирной крошки. Жидкий мед смешайте с яйцами, сметаной, положите в крошку и все перемешайте.

Полученное тесто уложите в смазанную растительным маслом форму. Поверх разложите разрезанные пополам сливы срезом вверх, не придавливая их, поскольку тесто поднимется в процессе выпечки.

Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180–200 °С. Если верх коврижки будет запекаться слишком быстро, накройте форму фольгой.

Коврижка с орехами, жженым сахаром и пряностями

«Юхновская»

✓ 150 г меда
✓ 2 стакана муки
✓ 4–5 ст. ложек рубленых миндальных или грецких орехов
✓ 1 яйцо
✓ 1/2 ст. ложки сахара
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ растительное масло, корица или гвоздика в порошке – по вкусу
✓ 1/2 ст. ложки соли

Для жженого сахара:

✓ 2–3 кусочка сахара
✓ 2–3 ст. ложки воды

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте в смесь мед, пряности и соду. Все тщательно перемешайте, всыпьте муку и положите жженый сахар. Тесто вымешивайте миксером в течение 10 минут.

Готовое тесто уложите на смазанный растительным маслом и посыпанной мукой противень. Разровняйте и посыпьте рублеными орехами. Выпекайте в духовке 15 минут при средней температуре.

Готовую коврижку охладите, нарежьте кусочками и уложите на блюдо. По желанию перед нарезкой смажьте повидлом или полейте глазурью.

Для жженого сахара пережгите на маленькой сковороде сахар, разбавьте водой и вскипятите.

Коврижка с изюмом, корицей, гвоздикой и сахаром «Великолукская»

✓ 100 г меда
✓ 250 г муки
✓ 100 г изюма
✓ 100 г сахара
✓ 50 мл воды
✓ корица – на кончике ножа
✓ гвоздика – на кончике ножа
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 1 ч. ложка растительного масла

Сахар и мед смешайте с водой, полученный сироп прокипятите и остудите до комнатной температуры. Добавьте в него помытый изюм, гвоздику, корицу и соду. Все перемешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см и уложите на противень, смазанный растительным маслом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Пироги, рулеты, кексы

Имбирный пирог с апельсинными цукатами, сливочным маслом, изюмом и вишней по-валлийски «Впрок»

✓ 3/4 чашки меда
✓ 4 большие чайные чашки муки
✓ 2 ч. ложки с горкой молотого имбиря
✓ 1/2 чашки изюма
✓ 1/2 чашки апельсинных цукатов
✓ 1/2 чашки вишни
✓ 1/3 стакана молока
✓ 2 яйца
✓ 2 ч. ложки с горкой разрыхлителя
✓ 100 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания формы
✓ 1 щепотка соли

Муку просейте вместе с разрыхлителем, солью и имбирем. Добавьте изюм, мелко нарезанные цукаты и разрезанную пополам вишню. Сливочное масло растопите на слабом огне и растворите в нем мед с добавлением молока.

Смесь остудите, положите к подготовленной муке, влейте взбитые яйца и тщательно перемешайте полученное тесто. Уложите его в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в духовке 45–60 минут при температуре 190 ˚С. Аромат и вкус этого пирога улучшаются при длительном хранении.

Яблочный пирог с сахаром «Торопливый»

✓ 500 г яблок
✓ 100 г меда
✓ 2 яйца
✓ 11/2 стакана муки
✓ 1/4 стакана сахара
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 100 г маргарина
✓ 1 ч. ложка растительного масла

Растопите маргарин, смешайте его с медом, добавьте взбитые яйца, сахар, соду и муку. Все тщательно перемешайте и замесите тесто. Яблоки разрежьте на дольки, удалите сердцевину и смешайте с тестом. Уложите его в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 170 ˚С.

Пироги из дрожжевого теста с желтками, сливочным маслом, сахаром и сливками «Медовые бабки»

✓ 550 г меда
✓ 1 кг муки
✓ 70 г дрожжей
✓ 10 желтков
✓ 1 стакан сливок
✓ 11/4 стакана сахара
✓ 400 г сливочного масла
✓ соль – по вкусу

Мед вскипятите, снимите пену, уберите с огня и осторожно смешайте со сливками. Добавьте часть муки и замесите не слишком густое тесто. Дайте ему остыть до температуры парного молока и положите растворенные в небольшом количестве молока или сливок вспенившиеся дрожжи.

Все тщательно перемешайте, накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, добавьте растопленное, но не горячее сливочное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки.

Тесто тщательно вымесите, положите в формы, обильно смазанные размягченным маслом и посыпанные мукой, заполняя их до половины. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180 ˚С.

Пирог из ржаных сухарей с орехами, изюмом и корицей «Бабка с дедкой»

✓ 160 г меда
✓ 400 г измельченных ржаных сухарей
✓ 120 г любых орехов
✓ 4 яйца
✓ 1 стакан сахара
✓ 90 г сливочного масла и немного – для смазывания формы
✓ изюм и молотая корица – по вкусу

Отделите белки от желтков. Растертые с сахаром желтки смешайте с размягченным сливочным маслом, просеянными ржаными сухарями, толчеными орехами, изюмом и молотой корицей. Взбейте белки и осторожно добавьте их в полученную массу.

Форму смажьте маслом, посыпьте сухарями и уложите в нее массу. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 200–220 ˚С. Готовый пирог извлеките из формы и полейте разогретым медом, смешанным с толчеными орехами.

Овсяный пирог с орехами, коричневым сахаром, сливочным маслом, сухофруктами и кокосом «Пижонский»

✓ 200 г меда
✓ 400 г геркулеса
✓ 200 г коричневого сахара

✓ 50 г любых измельченных орехов
✓ 50 г сухофруктов
✓ 200 г сливочного масла
✓ кокосовая стружка – по вкусу
✓ растительное масло – для смазывания формы

Нагрейте сливочное масло, сахар и мед, помешивая, пока масло не растает и сахар не растворится. Добавьте геркулес, орехи, нарезанные сухофрукты, кокосовую стружку и все тщательно перемешайте.

Полученную смесь уложите в смазанную растительным маслом форму размером 20×30 см и разомните в лепешку толщиной 2 см. Разровняйте поверхность обратной стороной ложки.

Выпекайте в духовке 15–20 минут до золотистого цвета по краям и легкой мягкости в середине при температуре 190 °C. Дайте остыть в форме, переверните на доску и нарежьте квадратиками.

Пирог с орехами, сметаной и сахаром «Яблочко в серединке»

✓ 1/2 стакана меда
✓ 2 стакана муки
✓ 1/2 стакана любых орехов
✓ 200 г сметаны
✓ 1/2 яблока
✓ 3–4 яйца
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 ч. ложка лимонного сока
✓ 1 пакетик разрыхлителя

Взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану, мед, муку и разрыхлитель. Положите рубленые орехи и все тщательно перемешайте.

Полученную массу аккуратно уложите в форму и в центр положите яблоко, предварительно сбрызнутое лимонным соком. Выпекайте в духовке 40–50 минут при температуре 180 °C.

Пирог с апельсинной цедрой, корицей, гвоздикой, имбирем и мускатным орехом по-еврейски «Шалом»

✓ 200–230 г прозрачного меда
✓ 1 стакан с горкой муки
✓ 2 яйца
✓ тертая цедра 1 апельсина
✓ 5 ст. ложек апельсинного сока
✓ 1/2 ч. ложки мускатного ореха
✓ 2 ч. ложки измельченного свежего корня имбиря
✓ 1/2 ч. ложки корицы
✓ 1 ч. ложка соды

✓ 3 ст. ложки сахара

✓ 4 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания формы

В большой миске смешайте горкой муку, сахар, молотый мускатный орех, корицу и соду. Сделайте в горке углубление, добавьте мед, растительное масло, цедру и влейте взбитые яйца. С помощью деревянной ложки или миксера все взбейте, затем добавьте апельсинный сок и свежий измельченный корень имбиря. Полученное тесто тщательно перемешайте.

Смажьте растительным маслом прямоугольную форму размером 25 × 20 × 5 см и выстелите ее бумагой для выпечки. Уложите тесто в подготовленную форму. Выпекайте в духовке около 50 минут при температуре 180 °С до тех пор, пока пирог не будет плотным и упругим.

Готовый пирог остудите в форме, затем переверните и заверните в фольгу. Храните при комнатной температуре 2–3 дня перед подачей, чтобы пирог и все ароматы в нем созрели и настоялись. (Пирог можно сделать в двух формах: одну из них завернуть в пленку для скорой подачи, другую заморозить для долгого хранения.)

Пирог с фундуком, чаем, корицей и гвоздикой «Новогодний леках»

✓ 1 стакан жидкого меда

✓ 1 стакан муки

✓ 100 г ядер фундука

✓ 3 яйца

✓ 1 стакан крепкой чайной заварки или кофе

✓ 1 стакан сахара

✓ 1/2 ч. ложки соды

✓ 1/2 ч. ложки корицы

✓ 1/2 ч. ложки мелко толченной гвоздики

✓ 3 ст. ложки растительного масла

Для сиропа:

✓ 1/2 стакана воды

✓ 3 ст. ложки сахара

✓ 1–2 ст. ложки коньяка

В глубокую посуду всыпьте сахар, добавьте мед, чайную заварку или заваренный (растворимый) кофе и яйца. Все тщательно перемешайте до полного растворения сахара. Затем добавьте растительное масло, смешанную с содой (разрыхлителем) муку, рубленые орехи, корицу и гвоздику.

Тесто тщательно вымесите и уложите в смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 165 °С. Охлажденный

пирог разрежьте на 2 коржа, пропитайте их сахарным сиропом и уложите друг на друга.

Для сиропа в кипящую воду добавьте сахар, прокипятите, снимите с огня и влейте коньяк.

Рулет из теста на молоке и газированной воде с ванилью, сахарной пудрой и начинкой из грецких орехов и мармелада «Волшебный вкус»

✓ 125 г жидкого меда
✓ мука – для негустого теста
✓ 150 г сахарной пудры и немного – для посыпки
✓ 1 яйцо
✓ 1 желток
✓ 1/2 стакана молока
✓ 1/2 стакана газированной воды
✓ ванильный сахар – по вкусу
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 4 ст. ложки растительного масла
✓ 1 щепотка соли

Для начинки: ✓ молотые грецкие орехи, мармелад или джем – по вкусу

Взбейте нагретый мед с яйцом, желтком и сахарной пудрой. Добавьте растительное масло, щепотку соли, гашеную уксусом соду, молоко, газированную воду и все тщательно перемешайте.

Всыпьте просеянную муку, замесите тесто средней по густоте консистенции и, прикрыв его салфеткой, оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Готовое тесто разделите на 3 части и каждую из них раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Смажьте начинкой, уложите друг на друга и сверните все рулетом.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовому рулету дайте остыть и посыпьте его сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Для начинки ядра грецких орехов пропустите через мясорубку и смешайте с мармеладом (джемом) до получения негустой массы.

Рулет из теста на сгущенном молоке с начинкой из лимонной цедры «Млечный Путь»

✓ 1 стакан муки
✓ 1 банка сгущенного молока
✓ 2 яйца
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 1/2 стакана меда

✓ 1 лимон

Яйца взбейте, добавьте сгущенное молоко, соду и муку. Тщательно размешайте полученное тесто и влейте его на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 20 минут при средней температуре. Горячий пласт смажьте начинкой, сверните рулетом и нарежьте ломтиками.

Для начинки натрите на мелкой терке цедру лимона, добавьте мед и перемешайте.

Сметанный кекс с орехами, корицей и сливочным маслом «Для сочельника»

✓ 1 стакан меда
✓ 3 стакана муки
✓ 1 стакан сахара
✓ 1/2 стакана любых мелко рубленных орехов
✓ 6 яиц
✓ 21/2 стакана сметаны
✓ 1 ч. ложка молотой корицы
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 250 г сливочного масла
✓ 1 щепотка соли

Отделите белки от желтков. Сливочное масло разотрите с сахаром добела, положите желтки и продолжайте растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Затем добавьте теплый расплавленный мед с корицей, сметану, соль и соду. Всыпьте муку и положите взбитые в крепкую пену белки.

Быстро замесите легкое пышное тесто консистенции густой сметаны и также быстро уложите его в обильно смазанную размягченным маслом и слегка посыпанную мукой форму для кекса. Форму осторожно поместите в духовку. Выпекайте 1 час или более при температуре 180 °С. Подавайте в сочельник.

Ванильный кекс с лимонным соком, сметаной и сахарной пудрой «Мценский»

✓ 250 г жидкого меда
✓ 200 г сметаны
✓ 2 стакана муки
✓ 2 яйца
✓ 1 ст. ложка лимонного сока
✓ 1 пакетик ванильного сахара
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 1 ч. ложка разрыхлителя
✓ сахарная пудра – по вкусу
✓ 2–3 ст. ложки сливочного масла и немного – для смазывания формы

Жидкий мед смешайте с яйцами и взбейте смесь венчиком до получения пены. Добавьте сметану, смешанную с разрыхлителем, гашеной лимонным соком содой и ванильным сахаром.

Сливочное масло нагрейте и влейте в полученную смесь. Просейте муку и всыпьте небольшими порциями, тщательно помешивая, чтобы не было комочков.

Замесите негустое тесто и уложите его в большую форму для кекса, смазанную маслом и посыпанную мукой (тесто при выпечке сильно увеличится в объеме).

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте теплым, посыпав сахарной пудрой.

Кекс из теста на кефире с шоколадной глазурью «Моршанский»

✓ 1/2 стакана меда
✓ 11/2–2 стакана муки
✓ 1 стакан кефира
✓ 1 яйцо
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ растительное масло – для смазывания формы

Для глазури:

✓ 4 ст. ложки сахарной пудры
✓ 2 ч. ложки какао
✓ 2 ч. ложки воды или молока
✓ 1 ч. ложка растопленного сливочного масла

Смешайте соду с кефиром, добавьте взбитое яйцо, мед и всыпьте небольшими порциями муку, помешивая массу. Полученное тесто тщательно перемешайте и влейте в смазанную растительным маслом форму.

Выпекайте в духовке до коричневого цвета при температуре 180–200 °С. Готовый кекс остудите и полейте шоколадной глазурью.

Для глазури сахарную пудру и какао 2 раза просейте через сито. В полученную смесь влейте горячую воду или молоко и быстро перемешайте до получения однородной массы. Добавьте сливочное масло и все тщательно перемешайте.

Ореховый кекс с изюмом, яблочным отваром, сахаром и корицей «Гольяновский»

✓ 1/2 стакана меда
✓ 4 стакана муки
✓ 1 стакан изюма
✓ 1 стакан измельченных грецких орехов
✓ 2 стакана яблочного отвара
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 ч. ложка соды

✓ 1 ч. ложка молотой корицы
✓ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
✓ 1 стакан растительного масла и немного – для смазывания формы
✓ соль – по вкусу

Сахар, мед и растительное масло разотрите, добавьте соль, изюм и измельченные орехи. Влейте отвар из-под сушеных яблок и положите соду. Постепенно всыпьте муку, корицу, влейте уксус и замесите тесто. Уложите его в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в духовке 50–55 минут при средней температуре.

Кекс с изюмом, грецкими и миндальными орехами, апельсинными цукатами, сушеной вишней, лимонами и корицей «Царь-государь»

✓ 1 стакан меда
✓ 3 стакана муки
✓ 1 стакан изюма
✓ 1 стакан сушеной вишни без косточек
✓ 1 стакан рубленого миндаля
✓ 1/2 стакана рубленых грецких орехов
✓ 2 лимона
✓ 1/2 стакана апельсинных цукатов
✓ 2 ст. ложки сахара
✓ 10 яиц
✓ 2–3 ст. ложки толченых сухарей
✓ 1 ст. ложка молотой корицы
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 150–200 г сливочного масла
✓ 1/2 ч. ложки соли

Лимонную цедру натрите на мелкой терке, мякоть лимонов измельчите. В эмалированной кастрюле тщательно перемешайте мед, сахар, размягченное сливочное масло, оставив немного для смазывания формы, и соль до получения однородной массы. Добавьте яйца, корицу, смешанную с содой муку и еще раз все тщательно перемешайте. Затем положите вишню, изюм, лимонную цедру, мелко нарезанный лимон, цукаты, рубленые орехи и вымесите тесто. Готовое тесто уложите в смазанную оставшимся маслом и посыпанную толчеными сухарями форму. Выпекайте в духовке около 1 часа при высокой температуре.

Торты, пирожные, булочки, рогалики, хлебцы

Торт с кремом из сметаны, орехов и вареной сгущенки «Дульсе»

✓ 100 г меда
✓ 3 стакана муки
✓ 2 яйца
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 ч. ложка соды

Для крема:

✓ 500 г сметаны
✓ 1 банка вареной сгущенки
✓ любые тертые орехи – по вкусу

Смешайте муку, мед, взбитые яйца, сахар и соду. Полученное тесто тщательно вымесите, положите в миску, накройте ее и поместите на ночь в холодильник.

Подготовленное тесто разделите на 4–5 частей и каждую уложите в форму диаметром 24 см. Тесто не раскатывается, поэтому разомните его тонким слоем по форме руками, смоченными водой.

Выпекайте коржи в духовке до коричневого цвета при температуре 180–200 ˚С (коржи пекутся очень быстро). Горячие коржи смажьте кремом, посыпьте тертыми орехами, уложите друг на друга и поместите в холодильник.

Для крема взбейте 1 банку вареной сгущенки (не покупной) со сметаной.

Торт из сметанного теста с орехами и ванилью и кремом из молока, сливочного масла и сахара «Беляевский»

✓ 11/2 стакана меда
✓ 500 г муки
✓ 2 стакана любых молотых орехов
✓ 5 яиц
✓ 1 стакан сметаны
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 пакетик ванильного сахара
✓ 1 ч. ложка соды
✓ растительное масло – для смазывания формы

Для крема:

✓ 200 г сливочного масла
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1 стакан молока

Подержите мед на водяной бане до тех пор, пока он полностью не растает. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте сметану, соду, ванильный сахар и растаявший мед. Муку просейте, чтобы насытить ее кислородом, и смешайте с подготовленными продуктами.

Половину полученного теста вылейте в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте каждую часть теста в духовке 30 минут при температуре 200 °С. Оба полученных коржа разрежьте еще на 2 коржа.

Смажьте 3 коржа кремом, уложите их друг на друга и поверх положите оставшийся корж. Аккуратно возьмите торт сверху и снизу и обваляйте в измельченных орехах. Смажьте кремом верх торта и посыпьте орехами.

Для крема вскипятите молоко с сахаром и взбейте, добавив сливочное масло.

Торт из вафельных листов с миндалем и начинкой из лимонной цедры и сливочного масла «Без выпечки очень по-быстрому»

✓ 200 г жидкого меда
✓ 250 г вафельных листов
✓ тертая цедра 1/2 лимона
✓ 200 г сливочного масла
✓ миндальные орехи – для украшения

Взбейте размягченное сливочное масло до получения воздушной массы. Тонкой струйкой влейте мед, положите лимонную цедру и все взбейте. Полученной массой смажьте вафельные листы и поместите их под груз. Подавайте, украсив молотыми миндальными орехами.

Корзиночки из медового теста для пирожных «Фирменные для домашней кондитерской»

✓ 200 г жидкого меда
✓ 200 г любых толченых орехов
✓ 400 г муки
✓ 100 г сахарной пудры
✓ тертая цедра 1/2 лимона
✓ 250 г сливочного масла
✓ 1/2 ч. ложки молотой смеси гвоздики и корицы

Жидкий мед смешайте с размягченным сливочным маслом и сахаром до получения однородной массы. Добавьте толченые орехи, цедру и пряности. Замесите тесто и оставьте его на 2 часа при комнатной температуре.

Раскатайте готовое тесто в пласт толщиной 5 мм, нарежьте кусочками и положите их в гофрированные сухие формочки, тщательно расправив края. Запекайте в духовке до золотистого

цвета при средней температуре.

Готовые корзиночки остудите, по желанию наполните какао-кремом, белковым безе с фруктами и покройте глазурью. Края украсьте оставшимся кремом, в середину положите ягодку.

Ореховые пирожные с цедрой, какао и ванилью «Из холодильника»

✓ 150 г меда
✓ 300 г ядер грецких орехов
✓ 250 г пшеничных сухарей
✓ 150 г сахара
✓ 150 мл молока
✓ 20 г тертой апельсинной или лимонной цедры
✓ 3 ч. ложки какао
✓ 5 г ванильного сахара

Измельченные ядра орехов смешайте с медом, разведите подслащенным молоком, всыпьте сухари, цедру, ванильный сахар и тщательно перемешайте полученную массу. Сделайте из нее небольшие шарики, обваляйте их в смеси из какао и сахара и поместите на несколько часов в холодильник.

Пирожные из медового теста с корицей и лимонной цедрой и начинкой-безе «Розалинда»

✓ 300 г меда
✓ 200 г ядер грецких орехов
✓ 8 полных ст. ложек манной крупы
✓ 8 яиц
✓ тертая цедра 1/2 лимона
✓ молотая корица – по вкусу

Для начинки:

✓ 3 белка
✓ 3/4 стакана мелкого сахара
✓ лимонный сок – по вкусу

Для теста отделите белки от желтков. Тщательно перемешайте мед с желтками, корицей, лимонной цедрой и половиной нормы ядер грецких орехов, пропущенных через мясорубку.

Полученную массу взбейте в пену, добавляя понемногу манную крупу, смешанную с оставшимися измельченными орехами. Небольшими порциями добавьте взбитые в крепкую пену белки, легко вымешивая тесто.

Подготовленное тесто аккуратно уложите в тщательно выстеленную бумагой для выпечки широкую, не очень высокую форму. Выпекайте в духовке основу пирожных до готовности при средней температуре.

Извлеките форму из духовки (духовку не выключайте!) и

дайте немного остыть. Затем положите основу на разделочную доску, охладите, нарежьте ромбиками нужной величины и уложите их на противень.

Для начинки взбейте сильно охлажденные белки с небольшим количеством лимонного сока. Понемногу подсыпая мелкий сахарный песок, взбейте белки до максимально густого состояния (масса должна крепко держаться на венчике).

На каждое пирожное положите по 1 полной чайной ложке белковой массы и слегка утопите в ней кусочек ядра грецкого ореха. Поместите противень в горячую духовку на несколько минут, чтобы белковая масса подрумянилась. Готовые пирожные уложите на блюдо и дайте им полностью остыть.

Булочки с коричневым сахаром, сливочным маслом и корицей по-английски «Десерт для пикника в Уэльсе»

✓ 100 г меда
✓ 11/2 стакана муки
✓ 100 г коричневого сахара
✓ 1 яйцо
✓ 1–2 ст. ложки молока
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 1/2 ч. ложки корицы
✓ 100 г сливочного масла и немного – для смазывания формочек

Взбейте сливочное масло и сахар до получения пышной массы: чем дольше будете взбивать, тем вкуснее получатся булочки. Отделите белок от желтка, добавьте желток и мед к смеси из масла и сахара.

Муку, соду и корицу просейте, всыпьте в подготовленные продукты и влейте достаточно молока, чтобы слегка смочить тесто, если оно будет слишком густое. Взбейте белок в крепкую пену, добавьте к тесту и все тщательно перемешайте.

Распределите тесто по смазанным маслом формочкам и посыпьте сахарной пудрой. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 220 °C до тех пор, пока булочки не поднимутся и не станут упругими на ощупь.

Медовые хлебцы с орехами и гвоздикой «Борисоглебские»

✓ 500 г меда
✓ 700 г муки 2-го сорта
✓ 300 г любых толченых орехов
✓ 4 яйца
✓ 6 ст. ложек с верхом сахара
✓ 2 ч. ложки молотой гвоздики
✓ растительное масло – для смазывания противня

Разотрите яйца с сахаром. Мед разогрейте на пару и добавьте к яйцам. Посуду, где разогревался мед, ополосните 100 мл

кипятка и влейте в смесь. Затем всыпьте муку, соду, гвоздику, толченые орехи и все тщательно перемешайте.

Полученное тесто вылейте в большой противень, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой. Выпекайте в духовке до готовности при низкой температуре.

Пончики из дрожжевого теста с корицей, кунжутом и греческим йогуртом «Афинские»

✓ 300 г меда
✓ 250 г муки
✓ 7 г сухих дрожжей
✓ 300 г натурального йогурта
✓ 1 яйцо
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 150 мл теплого молока
✓ 75 мл теплой воды
✓ молотая корица и семена кунжута – по вкусу
✓ 50 г сливочного масла
✓ растительное масло – для фритюра
✓ 1/2 ч. ложки соли

Смешайте дрожжи с теплой водой до полного их растворения. Отдельно смешайте сахар и соль с теплым молоком, растопленным сливочным маслом и взбитым яйцом.

К полученной смеси добавьте подготовленные дрожжи, всыпьте просеянную муку и замесите густое тесто. Накройте его влажным полотенцем и оставьте на 1 час в теплом месте.

Поднявшееся тесто укладывайте в форме шариков ложкой в нагретое растительное масло и обжаривайте до золотистого цвета. Готовые пончики извлеките шумовкой и положите на решетку для удаления излишка масла. Подавайте теплыми с медовым йогуртом, посыпав кунжутными семенами и корицей.

Для медового йогурта тщательно смешайте натуральный йогурт с медом.

Рогалики из медового теста с грецкими орехами, сахарной пудрой и корицей «Верийские»

✓ 100 г меда
✓ 350 г муки
✓ 200 г молотых ядер грецких орехов
✓ 4 ст. ложки сахарной пудры
✓ 1 яйцо
✓ молоко – для некрутого теста
✓ корица – по вкусу
✓ 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды
✓ 100 г маргарина
✓ растительное масло – для смазывания противня

Слегка нагрейте маргарин, смешайте его с медом, сахарной пудрой и тщательно взбейте венчиком до получения пены. Добавьте гашеную уксусом соду и примерно три четверти нормы молотых орехов. В полученную смесь понемногу всыпьте, размешивая, просеянную муку и влейте столько молока, чтобы получилось некрутое тесто.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте на треугольники. Посыпьте молотыми орехами, слегка вдавив их в тесто и оставив немного для посыпки. Сверните рулетиками, начиная с широкого края, смажьте поверхность взбитым яйцом и посыпьте оставшимися молотыми орехами. Уложите на слегка смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые рогалики уложите на блюдо и обильно посыпьте сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Лепешки из теста на кефире с цукатами, толчеными сухарями, корицей, кардамоном и гвоздикой «Шумаковские»

✓ 500 г меда
✓ 2 стакана муки
✓ 400 г сухарей
✓ 8 яиц
✓ 1 стакан кефира
✓ 1/2 ч. ложки цукатов
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ корица, кардамон, гвоздика в порошке и растительное масло – по вкусу

Мед вскипятите и охладите. Отделите белки от желтков. Отдельно смешайте кефир, желтки и толченые сухари. Смешайте с медом, всыпьте муку и замесите тесто. Взбейте белки с содой, мелко нарезанными цукатами, пряностями и смешайте с медовой массой.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него небольшие лепешки. Уложите их на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Жареные пышки из теста на молоке со сливочным маслом «Касимовские»

✓ 1 стакан меда
✓ мука – для легко раскатывающегося теста
✓ 1 стакан молока
✓ 1 яйцо
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ 1 щепотка соли

✓ растительное масло – по вкусу

Разотрите мед с маслом, добавьте взбитое яйцо, молоко, гашеную уксусом соду и соль. Всыпьте столько муки, чтобы тесто отставало от рук и легко раскатывалось. Вымесите тесто и сделайте из него шарики. Обжарьте их в растительном масле на сковороде. Подавайте с молоком.

Печеные пышки из теста на кислом молоке «Тамбовские»

✓ 11/2 стакана меда
✓ 1 стакан кислого молока
✓ мука – для мягкого теста
✓ 2 яйца
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 2 ст. ложки сливочного масла
✓ 1 щепотка соли
✓ растительное масло – для смазывания противня

Разотрите мед с маслом, добавьте взбитые яйца, кислое молоко, гашеную уксусом соду и соль. Всыпьте столько муки, чтобы тесто отставало от рук и легко раскатывалось. Вымесите тесто и сделайте из него шарики. Уложите их на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Маковые пампушки из хлебных корочек «Хаврошенские»

✓ 100 г меда
✓ 100 г мака
✓ 500 г белого хлеба

Мак сварите до готовности, слейте воду и положите мак в глубокую форму или сковороду. С белого хлеба срежьте корочки, нарежьте их кусочками и обдайте кипятком. Набухшие корочки смешайте с маком, полейте медом, перемешайте и сделайте шарики. Подготовленные пампушки поместите на 10 минут в горячую духовку.

Пряники

Пряники с лимонной цедрой, корицей, анисом, гвоздикой и сахарной пудрой «Крестьянские»

✓ 300 г меда
✓ 700 г муки
✓ 250 г сахарной пудры
✓ 4 яйца
✓ 1 белок
✓ 30 г лимонной цедры
✓ 1 ст. ложка сахарной пудры
✓ 10 г корицы
✓ 5 г аниса
✓ 5 г гвоздики
✓ 1 ч. ложка соды
✓ растительное масло – для смазывания противня

Растворите мед в теплой воде (40 °С), добавьте толченые анис, гвоздику, корицу, положите соду и лимонную цедру. Все смешайте, добавьте муку, 3 яйца, замесите на доске некрутое тесто и оставьте его минимум на 5 часов при комнатной температуре.

Пропустите тесто через мясорубку, вновь замесите, раскатайте в пласты, вырежьте всевозможные формы и фигурки и уложите их на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при высокой температуре.

Готовые горячие пряники смажьте оставшимся яйцом. Когда пряники остынут, покройте их глазурью из смеси яичного белка и сахарной пудры.

Пряники из ржаной муки с водкой, оливковым маслом, имбирем, корицей, гвоздикой и кардамоном «Пьяненькие»

✓ 500 г меда
✓ 500 г ржаной муки
✓ 2 ст. ложки водки
✓ 2 ст. ложки крахмала
✓ 1 ст. ложка смеси из корицы, гвоздики, кардамона и имбиря
✓ оливковое масло – для смазывания противня

Смешайте ржаную муку и пряности. Вскипятите мед, всыпьте муку и энергично размешивайте, пока тесто не побелеет. Затем влейте водку и вымесите тесто до гладкости. Подготовленное тесто поместите на несколько часов в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте, подсыпьте крахмал, вырежьте

фигурки любой формы и уложите их на смазанный оливковым маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре, не подрумянивая.

Пряники с жженым сахаром, сметаной и корицей «Народные»

✓ 500 г меда
✓ 500 г муки
✓ 1/2 стакана сметаны
✓ 2–3 желтка
✓ 1 стакан молока
✓ 10 г жженого сахара
✓ 1 ч. ложка молотой корицы
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ растительное масло – для смазывания противня

Смешайте муку с корицей, содой и добавьте к меду жженый сахар, молоко, сметану. Желтки взбейте, тщательно перемешайте все продукты, всыпьте муку и замесите тесто.

Раскатайте его в пласт, вырежьте фигурки и разложите их на противне, смазанном растительным маслом и посыпанном мукой. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Пряники с миндалем, корицей, гвоздикой и мускатным орехом «Вензельные именные»

✓ 11/2 стакана меда и немного – для смазывания теста
✓ 21/2 стакана муки
✓ 1/2 стакана картофельного крахмала
✓ 2/3 стакана ядер сладкого миндаля
✓ 2/3 стакана сахара
✓ 1 ч. ложка молотой корицы
✓ 1 ч. ложка гвоздики
✓ 1 ч. ложка мускатного ореха

Мед доведите до кипения, добавьте сахар, рубленые орехи, пряности и немного поварите полученную смесь. Муку перемешайте с крахмалом и, постепенно добавляя смесь, вымесите густое тесто.

Раскатайте его в пласт, нарежьте на прямоугольники и украсьте миндалем, разрезанным вдоль пополам и уложенным в виде вензеля, имени и т. п. Половинки ядер вдавите в тесто.

Смажьте тесто медом и уложите на посыпанный мукой противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Ромовые пряники с арахисом, апельсинными цукатами, корицей, анисом, гвоздикой и сахарной пудрой «Тырновские»

✓ 400 г меда
✓ 700 г (и более) муки

✓ 120 г арахиса и немного – для украшения
✓ 50 г апельсинных цукатов
✓ 1 яйцо
✓ 3 желтка
✓ 1 граненый стакан сахарной пудры
✓ 3 ст. ложки рома
✓ 1 ч. ложка корицы, аниса, гвоздики
✓ 1 ч. ложкае соды
✓ 4 ст. ложки воды
✓ 120 г сливочного масла

Для медово-ромовой глазури:

✓ 1 ст. ложка меда
✓ 2 ст. ложки рома
✓ 200–250 г сахарной пудры
✓ 1/2 стакана кипятка

Вскипятите воду, залейте ею мед и перемешайте до полного его растворения. Нагретое сливочное масло, сахар, желтки, яйцо, пряности, ром и соду тщательно взбейте до получения пены.

Добавьте очищенный крупно нарубленный арахис и цукаты. Затем всыпьте муку, влейте медовый сироп и замесите некрутое тесто. Накройте его влажной салфеткой и оставьте на 12 часов при комнатной температуре.

Подготовленное тесто раскатайте в пласт, вырежьте разные формы и смажьте их яйцом. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Остывшие пряники окуните в медово-ромовую глазурь и украсьте орехами.

Для медово-ромовой глазури смешайте сахар с горячей водой, добавьте ром, мед и размешайте смесь до получения глазури желаемой плотности. При необходимости подогрейте для загустения.

Пряники из заварного теста с лимонной цедрой «Балаклавские»

✓ 250 г муки
✓ 150 г меда
✓ 1 желток
✓ 30 г сливочного масла
✓ тертая цедра 1 лимона
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 50 мл воды
✓ растительное масло – для смазывания противня

Разогрейте мед на слабом огне, всыпьте в него три четверти нормы муки и тщательно перемешайте до получения густого теста. Когда заварное тесто остынет, положите в него сливочное масло, соду, предварительно смешанную с 1 ст. ложкой муки,

цедру лимона и тщательно вымесите.

Готовое тесто раскатайте слоем толщиной 1 см, посыпьте мукой, вырежьте формочками или ножом фигуры и фигурки. Смажьте их взбитым желтком и уложите на разогретый, смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Сливочные пряники с анисом, ромовой глазурью и начинкой из орехов и абрикосного джема «Митинские»

✓ 250 г меда
✓ 250 г муки
✓ 280–300 г любых орехов
✓ 4 яйца
✓ 200 г абрикосного джема
✓ 3 ст. ложки рома
✓ 1/2 ч. ложки аниса
✓ 200 г сливочного масла

Нагрейте мед вместе со сливочным маслом на пару, добавьте половину нормы толченых орехов, яйца, анис и взбейте все до появления пены. Всыпьте муку, смешанную с содой, замесите тесто и половину уложите в форму, выстланную бумагой для выпечки.

Оставшиеся молотые орехи обжарьте на сухой сковороде и смешайте с 2 ст. ложками рома и джемом. Полученной начинкой смажьте тесто в форме. Остаток теста разложите поверх начинки.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Остывший пряник покройте глазурью из оставшегося рома и нарежьте на узкие ломтики или треугольники.

Глазированный пряник под белковой пеной с ванилью, грецкими орехами, лимоном и малиновым джемом «Ух ты, ах ты!»

✓ 1 стакан меда
✓ 13/4 стакана муки
✓ 1 стакан ядер грецких орехов и немного – для посыпки готового пряника
✓ сок и цедра 1/2 лимона
✓ 150 г джема из малины
✓ 5 яиц
✓ 500 мл молока
✓ 1/2 ч. ложки гвоздики
✓ 1/2 ч. ложки корицы
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 1 ст. ложка сахара

Для белковой пены:

✓ 5 белков

✓ 4 ст. ложки сахарной пудры

✓ ванилин – по вкусу

Для глазури:

✓ 4 ст. ложки сахарной пудры

✓ 2 ч. ложки какао

✓ 2 ч. ложки воды или молока

✓ 1 ч. ложка растопленного сливочного масла

Мед растворите в теплом молоке, добавьте яйца, пряности, лимонный сок, цедру, сахар и все тщательно взбейте. Всыпьте орехи и муку, смешанную с содой, и тщательно перемешайте полученное тесто. Уложите его в форму, выстланную бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Остывший пряник смажьте джемом и покройте ровным слоем белковой пены, взбитой на пару. Затем покройте пряник глазурью из какао. Нагретым мокрым ножом осторожно разрежьте на квадратики и посыпьте молотыми грецкими орехами.

Для белковой пены 5 белков взбейте до получения крепкой пены, добавьте ванилин, сахарную пудру и продолжайте взбивать на паровой бане, пока белки не затвердеют.

Для глазури сахарную пудру и какао 2 раза просейте через сито. В полученную смесь влейте горячую воду или молоко и быстро перемешайте до получения однородной массы. Добавьте сливочное масло и все тщательно перемешайте.

Пряники с цитрусово-сахарной глазурью и начинкой из варенья «Тульские»

✓ 1/2 стакана меда

✓ 11/2 стакана муки

✓ 1/2 стакана густого варенья, повидла или джема

✓ 2 яйца

✓ 1/4 ч. ложки соды

✓ 1/8 ч. ложки измельченных пряностей

✓ 25 г сливочного масла или маргарина

Для сахарной глазури:

✓ сок и тертая цедра 1/2 лимона или апельсина

✓ 4 ст. ложки сахара

✓ 1/4 стакана воды

✓ 2–3 г ванильного сахара или 1/2 ст. ложки коньяка (ликера)

Смешайте мед, размятое сливочное масло, 1 яйцо, пряности и все перемешайте в течение 1–2 минут. Затем всыпьте просеянную и смешанную с содой муку и замесите не очень крутое тесто.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 5–6 мм, разрежьте на прямоугольники или на круги, положите посредине густое варенье и размажьте его почти до краев. Края смажьте

яйцом и накройте другой частью, тщательно соединив края.

Выпекайте в духовке 10–12 минут при температуре 240–250 °С. Готовые пряники покройте сахарной глазурью.

Для глазури сахар растворите в воде, доведите до кипения, снимите пену и уварите смесь. Затем охладите до 80 °С, добавьте сок и цедру лимона или апельсина, ванильный сахар или коньяк (ликер).

Пряники с перцем, миндалем, корицей, имбирем, гвоздикой и кардамоном «Хонигкухен»

✓ 3/4 стакана меда
✓ 2 стакана муки
✓ 2 яйца
✓ 1 желток
✓ 1/4 ч. ложки соды
✓ корица – на кончике ножа
✓ гвоздика – на кончике ножа
✓ имбирь – на кончике ножа
✓ перец – на кончике ножа
✓ кардамон – на кончике ножа
✓ 1/2 стакана миндаля – для украшения
✓ 100 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания противня

Все пряности просушите, мелко разотрите и просейте через сито. Муку смешайте с содой и просейте. Сливочное масло разомните. Мед, если закристаллизовался, немного прогрейте до растворения кристалликов и охладите.

Мед, масло, яйца и пряности тщательно перемешайте, добавьте муку и в течение 1–2 минут замесите тесто. Затем охладите и раскатайте в пласт.

Вырежьте выемками разные фигурки, положите их на смазанный растительным маслом противень, смажьте поверхность желтком и украсьте миндалем. Выпекайте в духовке 10–15 минут при температуре 210–220 °С.

Пряники с какао «Просто шоколадные»

✓ 11/2 стакана меда
✓ 3 стакана муки
✓ 3 ч. ложки какао
✓ 4 яйца
✓ 1 желток
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 1 ч. ложка пряностей
✓ 100 г сливочного масла

Отделите белки от желтков. Мед, масло, пряности и какао разотрите деревянной лопаткой и постепенно добавьте желтки.

Белки взбейте и осторожно вмешайте в массу. Всыпьте муку, смешанную с содой, и снова осторожно перемешайте все до получения однородного теста.

Готовое тесто уложите на посыпанную мукой поверхность, тесто посыпьте мукой и раскатайте в пласт толщиной 5–8 мм. С помощью ножа или фигурных выемок вырежьте фигуры или фигурки, стряхните с них кисточкой лишнюю муку, смажьте желтком и уложите на противень, смоченный водой.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 220–240 °С. Готовые изделия протрите мягкой салфеткой или щеткой для придания им блеска.

Пряники с апельсинной цедрой, корицей, гвоздикой, анисом и сахарной пудрой «Словацкие»

✓ 1 стакан меда
✓ 800 г муки (и более до нужной консистенции теста)
✓ 2 яйца
✓ 3 желтка
✓ 1 белок
✓ 1 ст. ложка тертой апельсинной цедры
✓ 1 стакан сахарной пудры
✓ 250 мл воды
✓ 1 ч. ложка корицы
✓ 1/2 ч. ложки гвоздики и аниса
✓ 2 ч. ложки соды

Вскипятите воду и залейте ею мед. Дайте сиропу остыть и добавьте в него соду. Отдельно смешайте сахар, желтки, 1 яйцо, пряности, апельсинную цедру и взбейте все до получения пены.

Всыпьте часть муки, влейте сироп, положите тесто на доску и постепенно примешайте остальную муку. Дайте тесту постоять 6 часов при комнатной температуре, раскатайте в пласт и вырежьте из него фигурки.

Выпекайте в духовке до готовности при высокой температуре. Горячие пряники смажьте оставшимся яйцом и покройте глазурью из смеси белка и сахара.

Цитрусовый пряник с корицей, анисом, джемом, орехами и начинкой из грецких орехов, сахарной пудры, пряничных крошек и рома «Среднеклассовый»

✓ 150 г меда
✓ 400 г муки (и более)
✓ 3 яйца
✓ цедра 1/2 лимона
✓ 50 г апельсинных цукатов
✓ 1 стакан сахарной пудры
✓ 1/2 ч. ложки корицы

✓ 1/2 ч. ложки аниса
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 50 г сливочного масла
✓ любой джем и любые рубленые орехи – по вкусу
✓ растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:

✓ 100 г меда
✓ 120 г рубленых грецких орехов
✓ 1 ст. ложка рома
✓ 2 ст. ложки крошек медового пряника
✓ 3 ст. ложки сахарной пудры

Мед, нагретое сливочное масло, яйца, сахар, мелко нарезанные апельсинные цукаты, лимонную цедру, корицу, анис и соду взбейте веничком до увеличения смеси в объеме. Постоянно помешивая, всыпьте муку.

Полученную смесь уложите на доску, замесите некрутое тесто и оставьте его на 12 часов при комнатной температуре. Затем разделите тесто пополам и раскатайте его на 2 тонких пласта. Один пласт разложите на смазанном растительным маслом противне, смажьте начинкой и поверх уложите оставшийся пласт теста.

Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Готовый теплый пряник снимите с противня, дайте остыть, смажьте джемом и посыпьте молотыми орехами.

Для начинки смешайте мед с ромом, добавьте грецкие орехи и перемешайте. Затем положите смешанные с сахарной пудрой крошки медового пряника и все тщательно перемешайте.

Пряники с желтками, сахаром и сладким молоком «Дербеценские»

✓ 1 кг меда
✓ 1 кг муки
✓ 3 желтка
✓ 4 ст. ложки сахара
✓ 2 ч. ложки соды
✓ сладкое молоко – по вкусу

Замесите тесто из половины нормы муки, соды и сильно разогретого меда. Полученную смесь оставьте на 2 часа при комнатной температуре. Затем добавьте оставшуюся муку, желтки и сахар. Замесите тесто, тонко раскатайте его и сделайте из него различные фигурки.

Посыпьте противень мукой и разложите на нем фигурки. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые пряники смажьте сладким молоком.

Пряники с белково-сахарной глазурью, корицей и имбирем

«Пчеловодные»

✓ 500 г меда
✓ 500 г муки
✓ 2 яйца
✓ 1/2 ч. ложки смеси из молотой корицы, гвоздики и имбиря
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ растительное масло – по вкусу

Для глазури:

✓ 3 ст. ложки сахарной пудры
✓ 1 белок

Добавьте в муку мед, пряности, соду и взбитые яйца. Замесите тесто и дайте ему подойти. Уложите его большим пластом на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовый пласт разрежьте на куски и покройте их глазурью. Для глазури сахарную пудру взбейте с белком.

Пряники с ромом, мускатным орехом, корицей, анисом, сахарной пудрой, орехами и апельсинными цукатами «Баварские»

✓ 300 г меда
✓ 1 кг муки
✓ 120 г любых молотых орехов
✓ 80 г апельсинной засахаренной корочки (цукатов)
✓ 1 стакан сахарной пудры
✓ 1 яйцо
✓ 5 желтков
✓ 1 белок
✓ 3 ст. ложки молока
✓ 4 ст. ложки рома
✓ 1/2 ч. ложки мускатного ореха
✓ 1/2 ч. ложки аниса
✓ 1/2 ч. ложки корицы
✓ 30 г лимонной кислоты
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 60 г сливочного масла

Мед, сливочное масло, молоко, соду и сахар взбейте не менее 10 минут на паровой бане до получения однородной массы. Снимите с пара и продолжайте взбивать веничком, пока масса не остынет.

Добавьте желтки, анис, мускатный орех, корицу, нарезанные на мелкие кусочки цукаты, ром, лимонную кислоту и орехи. Затем всыпьте часть муки, перемешайте и положите на доску. Добавьте остальную муку до получения некрутого теста.

Готовое тесто оставьте на сутки при комнатной температуре. Спустя это время тесто снова вымесите, раскатайте в пласт и

вырежьте из него фигурки. Уложите их на посыпанный мукой противень.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Горячие пряники смажьте яйцом. Остывшие пряники покройте глазурью из смеси белка и сахарной пудры.

Пряник с глазурью из какао, грецкими орехами, анисом, корицей, гвоздикой и засахаренными фруктами «Почти пирог»

- ✓ 250 г меда
- ✓ 450 г муки
- ✓ 1 стакан ядер грецких орехов
- ✓ 1 стакан сахарной пудры
- ✓ 3 яйца
- ✓ 1/2 стакана молока
- ✓ 1/2 ч. ложки соды
- ✓ 1 ч. ложка аниса, корицы и гвоздики
- ✓ засахаренные фрукты – по вкусу
- ✓ 100 г сливочного масла

Для глазури:

- ✓ 4 ст. ложки сахарной пудры
- ✓ 2 ч. ложки какао
- ✓ 2 ч. ложки воды или молока
- ✓ 1 ч. ложка растопленного сливочного масла

Отделите белки от желтков. В эмалированной миске взбейте на паровой бане мед, сахар, желтки, сливочное масло, толченые и просеянные пряности, 3 ст. ложки молока до тех пор, пока масса не загустеет.

Дайте массе остыть, помешивая. Затем добавьте к муке соду, обжарьте на сухой сковороде орехи, истолките их и вместе с мукой положите в массу. Полученное тесто разбавьте тщательно взбитыми белками и оставшимся молоком. Все перемешайте и уложите в выстланную бумагой для выпечки форму.

Выпекайте в духовке 40–50 минут при средней температуре. Готовый пряник извлеките из формы, остудите и покройте глазурью. Когда глазурь высохнет, разрежьте пряник на куски средней величины и украсьте засахаренными фруктами.

Для глазури сахарную пудру и какао 2 раза просейте через сито. В полученную смесь влейте горячую воду или молоко и быстро перемешайте до получения однородной массы. Добавьте сливочное масло и все тщательно перемешайте.

Печенье

Овсяное печенье с кунжутом, лимонной цедрой и корицей «К виски и глинтвейну»

✓ 125 г жидкого меда
✓ 125 г сливочного масла
✓ 200 г крупных овсяных хлопьев
✓ 100 г мелких овсяных хлопьев
✓ 50 г обжаренных кунжутных семян
✓ тертая цедра 2 лимонов
✓ 1 ст. ложка молотой корицы
✓ 1 щепотка соли

Сливочное масло, соль, мед, корицу и лимонную цедру подогрейте на слабом огне до тех пор, пока масло не растает. Добавьте геркулес, кунжут и тщательно перемешайте полученное тесто. Уложите его небольшими частями с помощью ложки на выстланный бумагой для выпечки противень, оставляя место между печеньями и разровняв их края.

Выпекайте в духовке 10–15 минут до золотистого цвета в середине и коричневого цвета по краям при температуре 180 °C. Готовое печенье охладите 10 минут на противне, затем поместите на решетку до полного остывания. Подавайте к виски или глинтвейну.

Сливочное печенье с лимонным соком, сахаром и корицей «Карамельные поцелуйчики»

✓ 250 г муки
✓ 100 г сахара
✓ 1 желток
✓ 2 ст. ложки лимонного сока
✓ 1 пакетик ванильного сахара
✓ 150 г сливочного масла
✓ 1 щепотка соли

Для карамельного крема:

✓ 75 г меда
✓ 100 г сахара
✓ 125 мл сливок
✓ 1/2 ч. ложки молотой корицы

Быстро смешайте муку, сахар, желток, лимонный сок, ванильный сахар, размягченное сливочное масло и соль. Полученное тесто заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Затем сделайте из теста шарики диаметром 2,5 см. Уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки, и сделайте

углубления ручкой столовой ложки.

Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 °C. Готовое печенье остудите на решетке, влейте крем в углубления и дайте ему затвердеть.

Для карамельного крема сахар всыпьте в маленькую кастрюлю и расплавьте до светло-коричневого цвета. Добавьте сливки, мед и корицу. Все вскипятите и, постоянно помешивая, поварите около 5 минут. Влейте жидкий карамельный крем в молочник и немедленно используйте.

Печенье с перцем, гвоздикой, имбирем, корицей и сливочным маслом по-латышски «Пипаркукас к Рождеству»

✓ 100 г меда
✓ 400 г муки
✓ 2 яйца
✓ 1 ст. ложка лимонного сока
✓ 1/2 ч. ложки мускатного ореха
✓ 3 ч. ложки корицы
✓ 5–7 бутонов гвоздики
✓ 1 ч. ложка имбиря
✓ 1 ч. ложка соды
✓ 50 г сливочного масла
✓ молотый черный перец – на кончике дуги чайной ложки
✓ 1/4 ч. ложки соли

Растопите сливочное масло, добавьте мед и измельченные пряности. В смесь всыпьте половину нормы муки и все перемешайте до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды. Затем остудите, положите 1 взбитое яйцо, оставшуюся муку и гашеную лимонным соком соду.

Вымесите все до получения гладкого теста и по желанию охладите его в холодильнике. Тесто тонко раскатайте и вырежьте из него фигурки. Смажьте их оставшимся взбитым яйцом и уложите на противень. Выпекайте в духовке 10–12 минут при средней температуре.

Печенье с горьким шоколадом, ванилью и кофе по-французски «Мадлен»

✓ 220 г меда
✓ 1 стакан муки
✓ 150 г горького шоколада
✓ 4 крупных яйца
✓ 120 г сахара
✓ 1 ч. ложка ванильного экстракта
✓ 2 ч. ложки растворимого кофе
✓ 50 г сливочного масла
✓ растительное масло – для смазывания формочек

✓ 1/2 ч. ложка соли

Растопите наломанный кусочками шоколад и сливочное масло на водяной бане. Когда все растает, снимите с огня и дайте остыть до комнатной температуры.

В большой миске взбейте желтки с сахаром и ванильным экстрактом до тех пор, пока смесь не загустеет и не приобретет бледно-желтой цвет. Добавьте в нее охлажденный шоколад, мед и сухие ингредиенты по очереди, взбивая после каждого добавления.

В отдельной миске взбейте белки в мягкую пену (до очень мягких пиков). Добавьте их в шоколадную смесь, перемешайте и поместите полученное тесто на 1 час в холодильник.

Обильно смажьте растительным маслом формочки в виде ракушек, тщательно смазав все ребрышки внутри, иначе изделие будет очень сложно извлечь. Уложите тесто в формочки ложкой, не распределяя его: оно заполнит формочки во время выпечки.

Выпекайте в духовке 8–10 минут при температуре 190 ˚С, пока самая высшая точка печенья не запечется. Готовым печеньям дайте немного остыть, затем аккуратно извлеките их из формочек и тщательно помойте формочки перед выпечкой следующей порции.

Ореховое печенье с сахарной пудрой «Алтуховское»

✓ 250 г меда
✓ 1 стакан муки
✓ 1 стакан сахарной пудры
✓ 1 стакан любых орехов
✓ сливочное масло – для смазывания противня

Слегка обжаренные на сухой сковороде ядра орехов измельчите и посыпьте сахарной пудрой. Затем смешайте с мукой и медом до получения однородной массы. Готовое тесто уложите небольшими порциями на противень, смазанный сливочным маслом. Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 170–200 ˚С.

Медовые кусочки теста с сахаром «Сладкая крутая горка»

Для теста:

✓ 800 г муки
✓ 2 ст. ложки меда
✓ 500 мл теплой воды
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 3 ст. ложки сахара
✓ 1/2 стакана растительного масла
✓ 1/2 ч. ложки соли

Для заливки:

✓ 1 стакан меда

✓ 1 стакан сахара

Из муки, меда, соды, сахара, теплой воды, растительного масла и соли замесите крутое тесто. Раскатайте его в тонкие колбаски толщиной 1 см, обваляйте их в муке, разрежьте на кусочки длиной 1–2 см и обжарьте на растительном масле до готовности.

Из меда и сахара сварите сироп и залейте им обжаренные кусочки теста. Все быстро перемешайте, уложите горкой на большую тарелку и поместите на 2–3 часа в холодильник.

Обжаренные кусочки теста с маком или грецкими орехами «Медовый чак-чак по-татарски»

✓ 250 г меда
✓ 500 г муки
✓ 4 яйца
✓ 21/2 ст. ложки сахара
✓ 1/2 стакана молока
✓ 2 ст. ложки водки
✓ 1 ч. ложка сливочного масла
✓ растительное масло и соль – по вкусу
✓ толченые или жареные в сахарном сиропе ядра грецких орехов или мак – по вкусу

Яйца разотрите с половиной столовой ложки сахара и сливочным маслом. Смесь разведите холодным молоком, слегка посолите и добавьте водку.

Всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите крутое тесто. Раскатайте его на жгутики толщиной 5 мм и нарежьте в виде небольших цилиндриков. Обжарьте их в разогретом растительном масле до бледно-розового цвета.

В мед всыпьте сахар и быстро вскипятите смесь. Обжаренные кусочки теста переложите в глубокую посуду, залейте горячим сиропом и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на доску, смазанную растительным маслом, разровняйте тонким слоем в виде прямоугольника, дайте слегка остыть и нарежьте в виде ромбиков со стороной 3–4 см. Массу можно переложить на блюдо и руками, смоченными холодной водой, придав ей форму горки.

По желанию перед добавлением меда украсьте жареными в сахарном сиропе грецкими орехами, или посыпьте маком, или толчеными ядрами грецких орехов.

Подушечки из акациевого меда с апельсинной цедрой и сахарной пудрой «К красному игристому»

✓ 150 г акациевого меда
✓ 500 г муки
✓ 5 яиц

✓ тертая цедра 2 апельсинов
✓ 1 ч. ложка апельсинного сока
✓ 150 г сливочного масла
✓ оливковое масло, сахарная пудра и соль – по вкусу

Смешайте муку с солью, просейте горкой и положите в ее центр 50 г меда, взбитые яйца, апельсинную цедру и нарезанное кусочками размягченное сливочное масло. Влейте апельсинный сок, тщательно перемешайте до получения гладкой однородной массы и скатайте в шар. Заверните его в полотенце или в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм на посыпанной мукой разделочной доске. Вырежьте колесиком для разрезания теста прямоугольники размером 5×3 см.

Разогрейте оливковое масло на сковороде. Когда масло будет достаточно горячим масло (при опускании кусочка хлеба или теста в масло оно должно потрескивать), погрузите в него 5–6 прямоугольников и обжарьте их с обеих сторон.

Готовые подушечки извлеките из масла шумовкой и уложите на бумажные полотенца. Постепенно перекладывайте подушечки на блюдо, посыпая их сахарной пудрой. Подавайте с оставшимся медом и охлажденным красным полусладким игристым.

Пахлава, козинаки, халва, конфеты

Лимонная пахлава из вытяжного теста фило с грецкими орехами, корицей и гвоздикой «Умопомрачительная»

✓ 450 г вытяжного теста фило (каждый лист размером 40 × 30 см)

✓ 450 г грецких орехов

✓ 100 г сахара

✓ 1 ч. ложка молотой корицы

✓ 1/4 ч. ложки молотой гвоздики

✓ 150 г растопленного сливочного масла или маргарина

Для сиропа:

✓ 325 г меда

✓ 100 г сахара

✓ 1 палочка корицы длиной 7–8 см

✓ 4 ч. ложки лимонного сока

Для вытяжного теста фило:

✓ 3 стакана муки

✓ 3 желтка

✓ 1 стакан воды

✓ 3–4 капли уксуса

✓ 2 ст. ложки растительного масла

✓ 1 ч. ложка соли

Смажьте жиром стеклянную форму размером 33 × 20 см. Измельчите в процессоре грецкие орехи, 100 г сахара и смешайте с молотой корицей и гвоздикой.

Нарежьте листы вытяжного теста на прямоугольники размером 33 × 20 см. Положите 1 лист теста в форму, смажьте его растопленным маслом. Остальное тесто держите в пищевой пленке, чтобы оно не высохло.

Повторите то же самое еще с 5 листами. Посыпьте последний из них 125 г подготовленных грецких орехов. Поверх положите 1 лист теста. Смажьте его маслом. Повторите то же самое еще с 5 листами теста. Посыпьте последний из них 125 г грецких орехов.

Продолжайте укладывать слои теста и посыпать их орехами еще 2 раза. Поверх последнего слоя грецких орехов положите оставшиеся листы теста, смазывая их маслом.

Острым ножом разрежьте почти до конца все слои теста так, чтобы у вас получилось 24 порции: в длину нарежьте 3 полоски, затем разрежьте их поперек на 4 прямоугольника. Каждый прямоугольник разрежьте по диагонали на 2 треугольника.

Выпекайте в духовке 1 час 15 минут при температуре 150 °C, пока пахлава не станет румяной. Полейте горячим сиропом и

остудите в форме на решетке не менее 1 часа. До подачи на стол дайте постоять при комнатной температуре. Подавайте, нарезав кусочками.

Для сиропа за 15 минут до окончания выпекания пахлавы в маленькой кастрюле на среднем огне доведите до кипения мед, палочку корицы, 1 чашку воды и оставшиеся 100 г сахара.

Прокипятите все в течение 5 минут, часто помешивая. Уменьшите огонь, влейте лимонный сок, поварите еще 5 минут и удалите палочку корицы.

Для вытяжного теста фило муку просейте и ее часть насыпьте горкой. Посолите, сделайте углубление и влейте в него воду. Добавьте желтки, уксус и обязательно небольшими порциями всыпьте оставшуюся муку.

Замесите нежное, эластичное, не прилипающее к рукам тесто, постепенно вливая растительное масло. Подготовленное тесто несколько раз сильно ударьте о стол, заверните в пищевую пленку и оставьте на 40 минут в теплом месте.

Спустя это время раскатайте тесто колбаской и нарежьте ее на кусочки (примерно на 24 кусочка). Накройте стол тканевой скатертью, посыпьте ее мукой и тонко раскатайте каждый кусочек теста. Возьмите его за края, растяните в разные стороны и переверните.

Тесто удобно растягивать на тыльной стороне рук, немного его прокручивая. Можно свесить его разными сторонами со стола, тогда оно растянется само. Чем тоньше получится тесто, тем вкуснее будет изделие. Подравняйте края ножницами. Готовые листы теста проложите пергаментом и накройте влажным полотенцем.

Если вы хотите заморозить тесто, то проложенное пергаментом тесто сверните рулоном, заверните в пищевую пленку и поместите в морозильную камеру. Размораживайте осторожно и долго, потому что не до конца размороженное тесто очень ломкое.

Козинаки с грецкими или миндальными орехами по-армянски «Эривань»

✓ 500 г меда

✓ 500 г ядер грецких орехов (или миндаля)

✓ 200 г сахара

Вскипятите мед с сахаром, всыпьте в сироп мелко нарезанные, слегка обжаренные на сухой сковороде ядра грецких орехов (миндаля) и поварите все 15 минут. Уложите на тарелки, слегка смоченные холодной водой, разровняйте поверхность и охладите. Затем слегка подогрейте тарелки, снимите полученные пласты целиком, разрежьте их на кусочки в форме ромбиков и

снова уложите на тарелки.

Козинаки из обжаренных орехов в шоколадной глазури «По-новому»

✓ 400 г обжаренных орехов
✓ 4 ст. ложки меда
✓ 1 стакан сахара
✓ 1/2 ч. ложки соды
✓ 170 мл воды
✓ шоколад и растительное масло – по вкусу

Насыпьте в кастрюлю сахар, добавьте мед и влейте воду. Все тщательно перемешайте и поварите 10–15 минут после закипания. Когда появится пена, всыпьте обжаренные на сухой сковороде орехи. Смесь перемешайте, всыпьте соду и снимите с огня.

Полученную массу уложите в смазанную растительным маслом форму. Поместите ее на 30 минут в холодильник, затем массу разрежьте на кусочки. Обмакните их в растопленном шоколаде, уложите на блюдо и поместите еще на 10 минут в холодильник.

Арахисовая халва «Ну очень простая»

✓ 400 г меда
✓ 600 г ядер арахиса

Ядра арахиса слегка обжарьте на сухой сковороде, засыпьте в кипящий мед и перемешайте. Затем разложите на блюде и охладите. Подавайте, нарезав кусочками.

Халва из манной крупы с грецкими орехами, корицей и топленым маслом «Арбажская»

✓ 1 стакан меда
✓ 3 стакана манной крупы
✓ 50 г ядер грецких орехов
✓ 4 стакана воды
✓ 1 стакан топленого масла
✓ корица – по вкусу

Растворите в горячей воде мед и оставьте в теплом месте. Манну крупу обжарьте на топленом масле до золотистого цвета, залейте горячим медовым раствором, поместите на огонь и перемешайте до полного впитывания раствора крупой.

Затем снимите с огня, накройте сложенной вдвое салфеткой и поверх нее положите крышку. Через 20 минут снимите салфетку и крышку и слегка перемешайте массу вилкой. Емкость с массой снова накройте крышкой и дайте остыть. Подавайте халву в вазочке, посыпав молотой корицей и обжаренными на сухой сковороде толчеными орехами.

Карамель с сухим молоком, сливочным маслом и сахаром

«Люли-люли»

✓ 500 г меда

✓ 400 г сахара

✓ 150 г сухого молока

✓ 100 г сливочного масла и немного – для смазывания противня

✓ соль – по вкусу

Смешайте сахар с медом и солью и поварите все на сильном огне, изредка помешивая. Постепенно добавьте сливочное масло и сухое молоко. Полученную массу прокипятите, постоянно помешивая, до затвердения.

Затем уложите на смазанный сливочным маслом противень и дайте остыть. Разрежьте на квадратики и заверните их в целлофан или пергаментную бумагу.

Фруктовая карамель с курагой, изюмом и черносливом «Любо-мило»

✓ 250 г меда

✓ 250 г сахара

✓ 250 г сливочного масла и немного – для смазывания противня

✓ курага, изюм и чернослив – по вкусу

Растопите сливочное масло, добавьте сахар, мед и измельченные сухофрукты. Прокипятите все в течение 20 минут, изредка помешивая, чтобы масса не пристала к стенкам кастрюли.

Горячую массу уложите на смазанный сливочным маслом противень и дайте остыть. Разрежьте на небольшие квадратики и заверните их в пергаментную бумагу или целлофан.

Сливочная карамель с грецкими орехами, сухим молоком и сахаром «Любо-дорого»

✓ 150 г меда

✓ 1 плитка шоколада

✓ 400 г сахара

✓ 150 г сухого молока

✓ 100 г сливочного масла

✓ 100 г толченых грецких орехов и немного – для обвалки

Смешайте сахар с тертым шоколадом, сухим молоком и 1 ст. ложкой воды. Прокипятите все 5 минут на слабом огне, затем снимите с огня и немного остудите.

В теплую массу добавьте мед, кусочек сливочного масла величиной с орех и все тщательно вымесите. После небольшого охлаждения всыпьте толченые орехи и размешайте.

Готовую массу уложите на противень или доску, смазанную сливочным маслом. Через несколько часов разрежьте на

квадратики, обваляйте их в толченых орехах и заверните в целлофан.

Шоколадная карамель с фундуком, сахаром и сливочным маслом «Любушка»

✓ 300 г шоколада
✓ 90 г меда
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ ядра фундука – по вкусу
✓ 50 г сливочного масла и немного – для смазывания противня

Измельчите шоколад и смешайте с медом, сахаром и сливочным маслом. Добавьте 1 ст. ложку воды и прокипятите смесь в течение 10 минут. Полученную массу уложите на противень, смазанный сливочным маслом.

После охлаждения разрежьте на квадратики со стороной 3 см. На каждый из них положите половинку ядра фундука и заверните в целлофан, фольгу или пергамент.

Конфеты из грецких орехов с сахаром «Прелюдия»

✓ 500 г меда
✓ 500 г ядер грецких орехов
✓ 100 г сахара

Вскипятите мед с сахаром, всыпьте в полученный сироп очищенные, измельченные и слегка обжаренные на сухой сковороде ядра грецких орехов и нагрейте все в течение 15 минут.

Готовую смесь уложите на тарелки, предварительно смоченные холодной водой, выровняйте поверхность и охладите. Затем тарелки слегка подогрейте, снимите полученные пласты целиком и нарежьте их ромбиками.

Пряничные конфеты с грецкими орехами, какао, сахарной пудрой, анисом и корицей «Рапсодия»

✓ 100 г меда
✓ 200 г ядер грецких орехов
✓ 100 г толченых пряников
✓ 100 г сахарной пудры
✓ 2 ч. ложки какао
✓ 1/2 ч. ложки корицы
✓ 1/2 ч. ложки аниса
✓ молоко – для получения густой массы

Оставьте пятую часть орехов для украшения, оставшиеся измельчите, положите в кастрюлю, добавьте мед, остальные сухие ингредиенты и все тщательно перемешайте. Влейте тонкой струйкой столько молока, чтобы получилась густая масса.

Раскатайте массу в пласт толщиной 1 см на разделочной доске, посыпанной сахарной пудрой. С помощью металлических

формочек вырежьте фигурки и украсьте каждую кусочком ореха. Дайте конфетам высохнуть при комнатной температуре.

Прянично-фруктовые конфеты с орехами-ассорти, апельсинной цедрой, смородинным джемом и ванилью «Симфония»

✓ 120 г меда
✓ 200 г пряников
✓ 50 г миндаля
✓ 50 г грецких орехов
✓ 50 г изюма
✓ 50 г чернослива
✓ 50 г сушеной груши
✓ 20 г апельсинной цедры
✓ 1 ст. ложка смородинного джема
✓ ванильный сахар – по вкусу

Сухофрукты нарежьте кусочками, залейте медом, размешайте и оставьте все, изредка помешивая, на 1 час. Добавьте рубленые грецкие орехи, джем, измельченные пряники и ванильный сахар.

Взбейте все до получения однородной массы. Если она получится слишком густая, добавьте мед или джем.

Сделайте из массы шарики, обваляйте их в измельченных миндальных орехах и поместите в холодильник до затвердения.

Ромовые конфеты с глазурью, орехами, пряниками, корицей и гвоздикой «Сладкий суджук»

✓ 100 г меда
✓ 200 г пряников
✓ 100 г любых орехов
✓ 2 ст. ложки рома
✓ 1/2 ч. ложки корицы и гвоздики
✓ миндаль – для украшения

Для медово-ромовой глазури:

✓ 1 ст. ложка меда
✓ 2 ст. ложки рома
✓ 200–250 г сахарной пудры
✓ 1/2 стакана кипятка

Мед слегка нагрейте на водяной бане, добавьте рубленые орехи, молотые пряники, ром, корицу и гвоздику. Полученную массу тщательно вымесите и уложите на деревянную доску, посыпанную сахарной пудрой.

Придайте массе форму жгута и оставьте на сутки в сухом прохладном месте. Затем разрежьте на кусочки толщиной 1 см и украсьте медово-ромовой глазурью. Подавайте, украсив кусочками миндаля.

Для медово-ромовой глазури смешайте сахар с горячей

водой, добавьте ром, мед и размешайте смесь до получения глазури желаемой плотности. При необходимости подогрейте для загустения.

Шоколадно-сливочные конфеты со сметаной «Домашние тянучки»

✓ 200 г кристаллизованного меда
✓ 75 г сметаны
✓ 2 ст. ложки сахара
✓ шоколад – по вкусу
✓ сливочное масло – для смазывания противня

Смешайте мед, тертый шоколад, сахар и сметану. Полученную смесь прокипятите до получения густой массы. Уложите ее на смазанный сливочным маслом противень и дайте остыть. Затем разрежьте на небольшие квадратики и заверните их в целлофан или пергаментную бумагу.

Десерты

Яблочно-творожный крем с грецкими орехами, корицей и лимоном «Графский»

✓ 500 г яблок
✓ 200 г творога
✓ 120 г меда
✓ 50 г грецких орехов
✓ сок и тертая цедра 1/2 лимона
✓ корица – по вкусу

Яблоки испеките в духовке и теплыми протрите через сито. Остывшее пюре взбейте миксером с творогом, лимонным соком, лимонной цедрой и корицей, добавляя понемногу мед. Подавайте, посыпав измельченными грецкими орехами.

Творожно-клубничный крем с молоком и лимонной цедрой «Герцогский»

✓ 200 г творога
✓ 150 г клубники и немного – для украшения
✓ 80 г меда
✓ 1 ст. ложка лимонной цедры
✓ 1/2 стакана молока

Взбейте миксером мед, творог и молоко. Добавьте клубнику, лимонную цедру и снова взбейте. Подавайте, украсив половинками клубники.

Творожно-морковный крем с яблоками, апельсинами, лимонной цедрой и ванилью «Купеческий»

✓ 100 г меда
✓ 200 г творога
✓ 1 шт. небольшой моркови
✓ 1 яблоко
✓ 1/2 апельсина
✓ 1/2 ст. ложки лимонной цедры
✓ 1/2 пакетика ванильного сахара
✓ 1/2 стакана молока

Взбейте миксером молоко, очищенную тертую морковь и очищенные тертые яблоки. Добавьте творог, лимонную цедру, мед, ванильный сахар и все тщательно взбейте. Подавайте, украсив ломтиками апельсина.

Творожно-шоколадный крем с морковным соком, молоком и грецкими орехами «Вельможеский»

✓ 350 г творога
✓ 120 г меда
✓ 50 г шоколада

✓ 50 г грецких орехов
✓ 3 ст. ложки морковного сока
✓ 1 л 500 мл молока

Нагрейте мед и тертый шоколад на пару. Добавьте творог, молоко, морковный сок и все перемешайте. Полученную смесь оставьте на 30 минут при комнатной температуре и взбейте миксером. Подавайте, посыпав измельченными грецкими орехами.

Медовое мороженое «Двойное удовольствие»

✓ 300 г меда
✓ 1 л жидких сливок

Тщательно взбейте сливки и мед и поместите на 30–40 минут в морозильную камеру. Спустя это время еще раз взбейте и поместите в морозильную камеру для окончательной заморозки.

Персики на гриле с лаймом, малиной и мятой «К ванильному мороженому»

✓ 6 ст. ложек жидкого меда
✓ 4 персика
✓ тертая цедра и сок 1 лайма или лимона
✓ 50 г ягод малины
✓ листочки мяты – для украшения

Разогрейте гриль и выстелите фольгой сковороду для гриля. Положите половинки персиков без косточек на фольгу и сбрызните их смесью из меда, цедры и сока лайма или лимона. Запекайте на гриле 5 минут, перевернув 1 раз, до мягкости персиков.

Готовые персики уложите на блюдо, посыпьте их ягодами малины, листочками мяты и полейте образовавшимся при запекании соком. Подавайте в холодном или горячем виде с ванильным мороженым.

Вареная в меду редька «Сладкий соус»

✓ 250 г редьки
✓ 250 г меда

Редьку очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Растопите в кастрюле мед, положите в него редьку и поварите до тех пор, пока она не приобретет коричневый оттенок.

Пюре из ревеня «К блинчикам»

✓ 200 г ревеня
✓ 150 г меда

Черешки ревеня очистите, вымойте, мелко нарежьте и смешайте с медом. Потушите все на слабом огне до готовности, не закрывая кастрюлю крышкой, затем протрите через сито. Подавайте к блинчикам.

Мусс с желтками и вином «Итальянский десерт»

✓ 3 ст. ложки жидкого меда
✓ 3 желтка
✓ 100 мл белого вина

Желтки разотрите добела и, продолжая растирание, небольшими порциями влейте мед. Добавьте вино и все тщательно перемешайте. Поместите смесь на огонь и постоянно взбивайте, чтобы она не густела и не кипела. Когда смесь начнет подниматься, снимите с огня и разлейте по чашкам. Подавайте охлажденной.

Колбаска из печенья с изюмом, грецкими орехами и сливочным маслом «Сладкая салями»

✓ 400 г печенья
✓ 1/2 стакана меда
✓ 100 г изюма
✓ 50 г ядер грецких орехов
✓ 2 ст. ложки какао
✓ 200 г сливочного масла

Печенье истолките, добавьте изюм и измельченные орехи. Сливочное масло растопите, смешайте с медом, какао, печеньем, орехами и изюмом.

Полученную массу тщательно перемешайте и сделайте из нее колбаски. Плотно заверните их в пергаментную бумагу и поместите 3–4 часа в холодильник.

Кокосовый десерт с фундуком, грецкими орехами, миндалем и лимоном «Энергетический»

✓ 250–300 г меда
✓ 1 небольшой кокосовый орех и его молочко
✓ 50 г фундука
✓ 50 г грецких орехов
✓ 50 г миндаля
✓ 1 лимон средней величины

Слейте в стакан кокосовое молочко. Очистите кокосовый орех от скорлупы. Затем поочередно с помощью кофемолки или мясорубки измельчите все виды орехов, высыпая их в отдельные тарелки.

Извлеките крупные кусочки орехов. Если вы используете мясорубку, установите самую мелкую решетку. Лимон с цедрой пропустите через соковыжималку или натрите на терке.

В глубокой чашке перемешайте орехи. Затем добавьте измельченный кокосовый орех, его молочко и тертый лимон. Полученную смесь тщательно перемешайте и влейте мед.

Еще раз все тщательно перемешайте и положите в небольшие стеклянные банки. Плотно их закройте и поместите в холодильник. Через сутки десерт готов к употреблению.

Яблочный пудинг с изюмом и миндальными орехами «От жителей графства Ноттингем»

✓ 15 яблок
✓ 400 г меда
✓ 11/3 стакана изюма
✓ 4 ст. ложки молотых миндальных орехов
✓ 5 ст. ложек сливочного масла

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Нагрейте в кастрюле масло, положите яблоки и обжарьте их, постоянно помешивая, в течение нескольких минут до мягкости и коричневого цвета.

Влейте 2 ст. ложки воды, убавьте огонь и поварите яблоки в течение 10–15 минут до тех пор, пока они не разварятся и не загустеют. В процессе варки постоянно помешивайте массу и разминайте кусочки. Добавьте мед и продолжайте варить, пока смесь не станет однородной и не будет отставать от дна.

Затем для ускорения выпаривания увеличьте огонь до среднего и постоянно помешивайте массу. Когда ложка будет двигаться с трудом и смесь по краям станет прозрачной, положите изюм, орехи и через 2 минуты снимите с огня. Готовый пудинг уложите на блюдо и придайте форму плоской лепешки толщиной 2,5 см. Остудите и нарежьте квадратиками.

Запеченные яблоки с изюмом, сухарями и орехами «Воронежские»

✓ 500 г яблок
✓ 1 стакан меда
✓ 1 ст. ложка молотых сухарей
✓ 1 ст. ложка сливочного масла
✓ изюм и любые измельченные орехи – по вкусу

У яблок одинаковой величины удалите сердцевину. Смешайте почти весь мед, размягченное сливочное масло, молотые сухари, изюм и измельченные орехи. Уложите полученную смесь внутрь яблок. Запекайте в духовке при низкой температуре, добавляя понемногу внутрь оставшийся мед.

Запеченные груши с гвоздикой под медовым сиропом «Ялтинские»

✓ 6 груш
✓ 6 ст. ложек меда
✓ 6 измельченных бутонов гвоздики
✓ 1 ст. ложка сливочного масла

Для сиропа:

✓ 2 ст. ложки меда
✓ 3/4 стакана воды

У груш одинаковой величины удалите сердцевину. Смешайте

мед, размягченное сливочное масло и гвоздику. Полученную смесь уложите внутрь груш и залейте их сиропом.

Запекайте в духовке, периодически встряхивая, при низкой температуре. Для сиропа смешайте мед с водой и прокипятите.

Запеченное в формочках пюре с имбирем и корицей «Яблочный флан»

✓ 5 яблок
✓ 150 г и 1 ст. ложка меда
✓ 2 яйца
✓ имбирь и корица – по вкусу

Яблоки испеките, удалите кожуру, сердцевину, мякоть разотрите в пюре. Добавьте в теплое пюре мед, перемешайте, влейте взбитые яйца и все тщательно перемешайте.

Разогрейте в кастрюльке 1 ст. ложку меда и поварите, пока мед не загустеет и не будет сильно пузыриться. Разложите мед по формочкам, поверх уложите яблочную смесь, формочки поставьте в большую форму. Поместите ее в духовку и влейте в нее столько кипятка, чтобы он доходил до середины маленьких формочек. Запекайте 50–60 минут при температуре 180 ˚С.

Готовые фланы остудите и поместите на несколько часов в холодильник. Перед подачей проведите ножом вдоль краев формочки, чтобы отделить флан от стенок, и переверните на тарелку. Подавайте, посыпав молотым имбирем и корицей.

Клубничный салат с ванилью и взбитыми сливками «Милый»

✓ 500 г клубники
✓ 100 г меда
✓ 200 мл взбитых сливок
✓ ванильный сахар – по вкусу

Вымытую, очищенную и нарезанную дольками клубнику залейте медом и посыпьте ванильным сахаром. Полученную массу поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, полив взбитыми сливками.

Клубничный салат с киви, апельсинами, миндалем, сахарной пудрой и ликером амаретто «Аморе»

✓ 600 г клубники
✓ 100 г меда
✓ 8 шт. киви
✓ 2 апельсина
✓ 100 г очищенного миндаля
✓ 1 лимон
✓ 21/2 ст. ложки ликера амаретто
✓ 1 ст. ложка сахара
✓ 1 ст. ложка сахарной пудры
✓ 2 ст. ложки сливочного масла

Киви очистите от кожуры, разрежьте вдоль и нарежьте дольками толщиной 3 мм. Клубнику вымойте, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и разрежьте ягоды на половинки.

Апельсины и лимон вымойте горячей водой, вытрите насухо и специальным ножом срежьте с корки узкие полоски цедры. Доведите до кипения 250 мл воды и растворите в ней сахар. В полученном сиропе поварите цедру и откиньте на дуршлаг. Цитрусовые разрежьте на половинки, выжмите сок и смешайте его с медом и ликером амаретто до полного растворения меда.

На блюдо уложите цедру, клубнику и киви. Полейте сиропом, осторожно перемешайте и оставьте на 10 минут. Миндаль положите в сковороду, посыпьте сахарной пудрой, добавьте сливочное масло и обжарьте до золотисто-коричневого цвета. Подготовленным миндалем посыпьте содержимое блюда.

Грейпфруты, апельсины и клубника с лимоном, мятой, взбитыми сливками и коньяком «Бургас»

✓ 3 апельсина
✓ 3 грейпфрута
✓ 200 г клубники
✓ 150–200 г меда
✓ сок 1 лимона
✓ 6 ст. ложек взбитых сливок
✓ 1 ч. ложка коньяка
✓ листочки мяты – по вкусу

Апельсины и грейпфруты очистите, разрежьте на мелкие кусочки и смешайте с клубникой. Разложите по чашкам и полейте медом, смешанным с лимонным соком. В каждую чашку добавьте 2–3 капли коньяка и ложку взбитых сливок. Подавайте, украсив листочками мяты.

Салат-коктейль с вишней, абрикосами, малиной, ананасами, фруктовым сиропом, лимоном и сливками «Платанос»

✓ 150 г вишни или черешни (консервированной)
✓ 150 г абрикосов
✓ 150 г малины или клубники
✓ 150 г ананасов
✓ 100 г меда
✓ 100 мл фруктового сиропа
✓ 100 мл сливок 30 %-ной жирности
✓ ломтиками лимона – по вкусу

Ананасы и абрикосы нарежьте кубиками и уложите слоями, чередуя с ягодами, в фужеры. Заправьте сливками, медом и фруктовым сиропом. Подавайте, украсив ломтиками лимона.

Калина в меду «На веточке»

✓ веточки калины и мед – по вкусу

Мед подогрейте, обмакните в нем плоды калины на веточке, уложите на блюдо и подсушите. Такая калина может храниться длительное время и сохранять свои целебные свойства.

Смоква из персиков или абрикосов «Греческая»

✓ 1 кг спелых персиков или абрикосов

✓ 1/2 стакана меда

Плоды очистите от кожицы, удалите косточки, мякоть уложите в кастрюлю, добавьте мед и поварите, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса не начнет легко отставать от дна и стенок посуды. Уложите массу тонким слоем в смоченные водой формы и остудите на льду или в холодильнике.

Затем нарежьте в виде различных фигур, пересыпьте сахаром и просушите в теплой духовке. Готовую смокву храните в укупоренных банках или картонных коробках.

Консервированные в меду фрукты «Продолжительное удовольствие»

✓ 500 г меда

✓ 500 г любых фруктов

Отберите спелые, неповрежденные фрукты (вишню, сливы, абрикосы и т. п.), очистите от плодоножек, вымойте и обсушите. Затем разложите их в чистые стеклянные банки и залейте медом так, чтобы фрукты были им полностью покрыты. Банки закройте крышками и храните в прохладном темном месте. Фрукты отлично сохраняются в меде в течение нескольких месяцев.

Напитки

Медовухи

Лимонно-изюмный напиток с дрожжами и мукой «Медовуха по-старинному»

✓ 800 г меда
✓ 200 г изюма
✓ 5 лимонов
✓ 1 ч. ложка дрожжей
✓ 3 ст. ложки муки
✓ 10 л воды

Лимоны нарежьте кружками и освободите от косточек. Лимоны, изюм и мед залейте горячей кипяченой водой и все тщательно перемешайте до полного растворения меда.

Когда смесь слегка остынет, добавьте дрожжи, смешанные с мукой, и оставьте на сутки при комнатной температуре. Всплывающие лимоны и изюм свидетельствуют о начале брожения.

Процедите полученный настой через сито, разлейте по бутылкам, плотно закройте и поместите в холодное место. Через 10 дней напиток готов к употреблению.

Хмельной напиток с чаем «Медовуха по-монастырски»

✓ 1 кг меда
✓ 2 ч. ложки хмеля
✓ 1 ч. ложка чая
✓ 3 л воды

Смешайте мед и воду и прокипятите смесь в течение 3 минут. Положите в марлю хмель и небольшой камешек, завяжите ее узлом и поместите в кастрюлю (камешек предотвратит всплывание хмеля). Мед с хмелем прокипятите в течение 1 часа, периодически добавляя в кастрюлю горячую воду.

Теплую смесь процедите через марлю в стеклянную емкость, заполнив ее почти доверху. Оставьте посуду с медом с теплом месте для брожения. Обычно оно начинается спустя 1–2 часа после окончания варки.

После того как мед перебродит, то есть перестанет шипеть, добавьте к нему полстакана крепкого настоя чая (1 ч. ложка чая – на 1 стакан кипятка). Затем, не перемешивая, процедите мед несколько раз через фланель. Напиток готов к употреблению, но более насыщенный вкус он получит, если хранить его около года в прохладном месте.

Березовый сок с черным хлебом и дрожжами «Медовуха весенняя»

✓ 500 г меда

✓ 3 л березового сока

✓ 20 г дрожжей

✓ 1 кусочек черного хлеба

Положите мед в эмалированную емкость, залейте березовым соком и подержите на слабом огне не менее 1 часа. Затем слегка остудите и положите кусочек черного хлеба, смазанный дрожжами. Оставьте полученную смесь на 1 час в теплом месте для брожения. Если брожения не началось, добавьте дрожжей.

С началом брожения хлеб удалите, емкость накройте плотной материей и оставьте до конца брожения, пока мед не начнет шипеть. Разлейте по бутылкам, плотно укупорьте их и поместите на 4–5 месяцев в холодильник или погреб.

Хмельной напиток с мятой, кардамоном, гвоздикой и корицей «Медовуха душистая белая»

✓ 1 кг белого меда

✓ 40 г хмеля

✓ дрожжи, гвоздика, корица, кардамон, мята и т. п. – по вкусу

✓ 3 л воды

Мед растворите в кипящей воде, тщательно перемешайте и оставьте на сутки при комнатной температуре. Затем при непрерывном помешивании прокипятите на слабом огне в течение 2 часов, снимая пену. За 15 минут до окончания кипения добавьте хмель и пряности.

Полученную смесь влейте в чистый бочонок. Когда она остынет, добавьте полстакана жидких дрожжей. Бочонок закупорьте и поместите на 14 дней в холодное место. После выдержки напиток процедите, разлейте в бутылки и укупорьте. Храните в холодильнике.

Вишневый напиток «Медовуха насыщенная»

✓ 2 кг меда

✓ 5 кг вишни

✓ 4 стакана воды

Поместите мед в эмалированную емкость, пригодную для варки варенья. Залейте мед водой и сварите из него сироп. В процессе варки периодически помешивайте смесь и снимайте пену.

Тщательно промытую вишню, освобожденную от косточек, уложите в бутыль с узким горлышком. Залейте вишню остуженным сиропом, накройте емкость влажной тканью и поместите на 3 дня в теплое место.

Когда напиток забродит, бутыль поместите в прохладное место и оставьте до полного созревания, плотно укупорив горлышко бутыли. Спустя 3 месяца напиток будет готов к

употреблению, но для более насыщенного вкуса подержите сосуд закрытым подольше.

Хмельной напиток с кардамоном и желатином «Медовуха особенная»

✓ 500 г меда
✓ 2 ст. ложки хмеля
✓ 1/2 ч. ложки желатина
✓ 1–2 семя кардамона
✓ 8 л воды

Поместите мед в эмалированное ведро, залейте его кипятком и оставьте до следующего дня. На второй день прокипятите полученную смесь в течение 1 часа, затем добавьте к ней хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, и прокипятите еще 4–5 раз с 5–7-минутными перерывами.

Дождитесь, пока смесь станет комнатной температуры, и перелейте ее в бочонок. Добавьте разведенный в воде желатин, положите кардамон и тщательно закупорьте бочку. Спустя 15–20 дней напиток настоится и перебродит.

Готовую медовуху разлейте по бутылкам и храните в погребе (в ящиках с песком). Через 3 месяца вы получите потрясающе вкусный и насыщенный напиток.

Клюквенный напиток с ванилью «Медовуха развесистая»

✓ 1 кг меда
✓ 2 стакана клюквенного сока
✓ 1 ч. ложка ванильного сахара
✓ 5 л воды

Мед залейте кипятком и тщательно размешайте, чтобы всплыли частицы воска. Когда раствор остынет, воск удалите, раствор доведите до кипения и подержите на огне, пока он не станет выкипать, снимая шумовкой пену.

Затем влейте клюквенный сок и еще раз все вскипятите. Полученную смесь перелейте в бутыль и всыпьте ванильный сахар. Бутыль плотно укупорьте и поместите на 2 недели в холодильник.

Спустя это время разлейте по бутылкам и храните в холодном месте, лучше всего в погребе в ящиках с песком. Полную крепость напиток приобретет через 3 месяца. Если вы сделаете его в октябре, то к Новому году у вас будет прекрасный напиток.

Хмельной напиток с гвоздикой и корицей «Медовуха-амброзия»

✓ 1 кг светлого жидкого меда
✓ 40 г шишек хмеля
✓ 2 ст. ложки сухих дрожжей (или 1/2 палочки)
✓ гвоздика и корица – по вкусу

✓ 5 л воды

Мед растворите в кипятке, тщательно перемешайте и оставьте на 3 дня при комнатной температуре. Спустя это время поставьте на огонь, доведите до кипения и при непрерывном помешивании прокипятите в течение 2 часов, удаляя пену. Затем добавьте хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, пряности и прокипятите все в течение 15 минут.

Полученный отвар слейте в бочонок, охладите, положите дрожжи, закупорьте и поместите на 14 дней в холодное место. Готовую медовуху профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их. Храните в холодном месте.

Малиновый напиток с корнем фиалки и дрожжами «Медовуха девическая нежная»

✓ 1 кг меда
✓ 3 стакана малинового сока
✓ 1 ст. ложка измельченного корня фиалки
✓ 1 ломоть батона
✓ дрожжи – по вкусу
✓ 5 л воды

Мед разведите в кипятке, дайте остыть и снимите всплывший воск. Затем поставьте на огонь и прокипятите, снимая пену. Когда раствор станет прозрачным, перелейте его в эмалированную емкость или в деревянный бочонок и влейте малиновый сок. Добавьте ломоть батона, обильно смазанный дрожжами.

Когда смесь начнет закисать, процедите ее через несколько слоев ткани в другую емкость. Затем положите корень фиалки в марлевом мешочке и поместите все на 1 месяц в холодильник. Спустя это время медовуху разлейте по бутылкам, плотно их укупорьте и храните в холодильнике или в погребе (в ящиках с песком).

Хмельной напиток «Медовуха лимонная»

✓ 1 кг меда
✓ 50 г хмеля
✓ 3 лимона
✓ 5 л воды

Мед разведите кипятком, дайте остыть и снимите всплывший воск. Затем поставьте на огонь и прокипятите, снимая пену. Когда пенообразование прекратится, добавьте хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, и дайте вскипеть 2 раза.

Снимите посуду с огня, жидкость перелейте в бочонок или в бутыль и положите нарезанные тонкими ломтиками лимоны без косточек. Бутыль плотно укупорьте, замажьте пробку глиной и поместите на 15 дней в холодильник. Спустя это время готовый

напиток разлейте по бутылкам из-под шампанского, укупорьте и храните в холодильнике или в погребе (в ящиках с песком).

Имбирный напиток с корнем калгана, укропом и пряностями на некрепкой браге «Медовуха деревенская»

✓ 500 г меда
✓ 1/2 стакана жидких дрожжей
✓ 1/2 стакана столового уксуса
✓ 20 г порошка имбиря
✓ 5 г измельченного корня калгана
✓ семена укропа и пряности – по вкусу
✓ 6 л разбавленного водой меда (по вкусу)
✓ 6 л простой некрепкой браги

Для некрепкой браги:

✓ 1 кг сахара
✓ 100 г дрожжей
✓ 3 л воды

Разбавленный водой мед смешайте с брагой и медом. В полученную смесь добавьте немного семян укропа, пряности, имбирь и измельченный корень калгана. Все тщательно перемешайте и поварите на сильном огне в течение 1 часа.

Отвар охладите, влейте в бочонок и добавьте жидкие дрожжи. Бочонок не закупоривайте и поместите на 6–12 часов в теплое место для брожения. Затем бочонок закупорьте и поместите на 2–3 дня холодное место (холодильник или погреб). Спустя это время напиток процедите и разлейте по бутылкам. Подавайте охлажденным.

Для некрепкой браги смешайте воду, сахар и дрожжи. Полученную смесь оставьте на 10–14 дней в теплом месте.

Изюмно-хмельной напиток с кефиром «Медовуха креативная»

✓ 15–20 ст. ложек меда
✓ 1 горсть изюма
✓ 1/2 стакана непроцеженного отвара из-под шишек хмеля
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1 ч. ложка кефира
✓ 2 л воды

В теплую воду положите мед, влейте отвар из-под шишек хмеля, добавьте сахар, кефир и промытый изюм. Полученную смесь оставьте при комнатной температуре. Когда изюм всплывет, настой процедите. Готовую медовуху разлейте по бутылкам, укупорьте и храните в прохладном месте.

Молодое вино «Медовуха лечебная»

✓ 6 стаканов меда
✓ 15 л воды

Влейте в кастрюлю воду и поставьте на огонь. Когда вода

начнет согреваться, добавьте мед и подержите смесь на слабом огне. Вода с медом должна кипеть в течение 1 часа 30 минут при постоянном удалении пены. Полученный отвар перелейте в стеклянную посуду и дайте остыть.

Когда смесь остынет до температуры 30–35 °С, перелейте ее в бочонок с открытым отверстием. Если бочонка нет, используйте стеклянную посуду, неплотно закрыв ее крышкой. Поместите все в теплое темное место. Через 5–10 дней начнется брожение.

Спустя 2 недели, когда закончится первый период брожения, молодое вино перелейте в другую посуду, так как на дне появится осадок. Через 10–14 дней, когда закончится вторичное брожение, посуду плотно укупорьте.

Через 3–4 недели медовый напиток разлейте по бутылкам, укупорьте и поместите в холодное место. Когда напиток начнет сильно пениться, он готов к употреблению. Подавайте охлажденным.

Малиновый напиток «Медовуха дачная»

✓ 2 стакана меда

✓ 2 стакана сока малины

✓ 2 ст. ложки жидких дрожжей

✓ 2 л воды

Воду вскипятите, немного остудите и добавьте мед и малиновый сок. Смесь доведите до кипения и прокипятите в течение 5–10 минут, помешивая и снимая пену. Полученный отвар охладите до комнатной температуры, добавьте дрожжи и оставьте при комнатной температуре на 10–12 часов для брожения.

Затем настой слейте в большой сосуд (бочонок или бутыль), закройте его и поместите на 1 месяц в холодное место. Спустя это время напиток разлейте по бутылкам, плотно укупорьте и храните в прохладном месте в горизонтальном положении. Подавайте охлажденным.

Ягодный напиток с вишней, клубникой или земляникой «Медовуха-ассорти»

✓ 500 г меда

✓ 1 стакан вишни без косточек

✓ 1 стакан клубники или земляники

✓ 1 кусочек ржаного хлеба

✓ 25 г пивных дрожжей

✓ 1 стакан воды

Вишню, клубнику (землянику) промойте, смешайте с медом и разотрите. Добавьте кипяченую воду и кусочек ржаного хлеба, размоченный в дрожжах. Полученную смесь оставьте на 2–3 недели для брожения. Спустя это время слейте жидкость в другую

посуду и поместите на 1–2 недели в теплое место до окончания брожения.

Сбитни

Хмельной напиток с гвоздикой, мятой и корицей «Сбитень-аромат»

На 1 л воды:

✓ 100 г меда

✓ 1/2 ч. ложки хмеля

✓ 1 бутон гвоздики

✓ 1/2 ч. ложки мяты

✓ 1 ст. ложка с верхом сахара

✓ корица – на кончике ножа

Вскипятите воду, растворите в ней сахар, добавьте хмель, гвоздику, мяту, корицу и прокипятите все в течение 10–15 минут. Снимите с огня и дайте настояться 30–40 минут. Растворите в настое мед, процедите и залейте в термос. Подавайте горячим.

Перечный напиток с молотой корицей, лавровым листом, имбирем или гвоздикой «Сбитень острый»

На 1 л воды:

✓ 4 ст. ложки меда

✓ 1 ч. ложка смеси из молотой корицы, лаврового листа и имбиря

✓ 1 бутон гвоздики

✓ черный перец горошком – по вкусу

В кипящую воду положите корицу, лавровый лист, имбирь, горошины черного перца, гвоздику и прокипятите смесь в течение 3–5 минут. Снимите с огня, укутайте и настаивайте отвар в течение 5–10 минут. Добавьте мед, перемешайте и процедите. Подавайте горячим.

Пряный напиток с лавровым листом, имбирем, гвоздикой и корицей «Сбитень по-владимирски»

✓ 1 стакан меда

✓ 2–3 бутона гвоздики

✓ 1 ч. ложка корицы

✓ 1 ч. ложка имбиря

✓ 1 ч. ложка измельченного лаврового листа

✓ 1 л воды

Вскипятите воду, немного остудите, добавьте мед и прокипятите в течение 20 минут. В полученный отвар положите гвоздику, корицу, имбирь, лавровый лист, прокипятите еще 5 минут и процедите. Подавайте горячим.

Напиток с жженым сахаром, корицей, имбирем, гвоздикой и лавровым листом «Сбитень подарочный из Суздаля»

✓ 1/2 стакана меда

✓ 150 г сахара
✓ корица, имбирь, гвоздика и лавровый лист – по вкусу
✓ 4 стакана воды

Мед смешайте с водой и поварите 20 минут на слабом огне. Затем добавьте пряности и прокипятите смесь около 5 минут. Полученный отвар процедите и добавьте сахар, предварительно подрумянив его на сковороде до слегка коричневого цвета. Подавайте горячим.

Водочный напиток с имбирем, корнем калгана и перцем-ассорти «Сбитень крепкий жгучий»

✓ 11/2 стакана меда
✓ 1/2 стакана водки
✓ 2 ст. ложки уксуса
✓ 1/2 ст. ложки имбиря
✓ 1/2 ч. ложки измельченного корня калгана
✓ 1 стручок жгучего перца
✓ 1/2 ст. ложки перца
✓ 1 л 500 мл воды

Вскипятите воду, добавьте мед, уксус, имбирь, перец и корень калгана. Полученную смесь прокипятите в течение 1 часа на слабом огне, в конце варки опустив на 1 минуту стручок красного жгучего перца. Снимите с огня и влейте водку. Подавайте горячим.

Пряный напиток с вином, гвоздикой, корицей, кардамоном и имбирем «Сбитень „Золотое кольцо“»

✓ 150 г меда
✓ 150 г сахара
✓ 2 стакана любого вина
✓ гвоздика, корица, кардамон и имбирь – по вкусу
✓ 1 л воды

В воде растворите сахар, мед, добавьте гвоздику, корицу, кардамон и имбирь. Прокипятите все 10–15 минут, снимая пену. Дайте настояться около 30 минут, процедите, подогрейте и влейте вино. Подавайте горячим.

Пряный напиток с сушеным зверобоем, имбирем, корицей и перцем «Сбитень „Жар-птица“»

✓ 100 г меда
✓ 5 г сушеного зверобоя
✓ 2 г гвоздики
✓ 5 г корицы
✓ 3 г кардамона или имбиря
✓ 1 г черного перца горошком
✓ 1 л воды

Мед разведите в 200 мл горячей воды, доведите до кипения и

снимите пену. В оставшейся воде поварите в течение 15 минут пряности в марлевом мешочке, дайте настояться около 30 минут и извлеките мешочек. В отвар добавьте медовую смесь и прогрейте, не доводя до кипения. Подавайте горячим.

Крепкий напиток с кардамоном, лавровым листом, корицей, гвоздикой и водкой «Сбитень быстрый»

- ✓ 5 ст. ложек меда
- ✓ 1/2 стакана сахара
- ✓ 1 лавровый лист
- ✓ 2–3 плода кардамона
- ✓ 1 стакан водки
- ✓ гвоздика и корица – по вкусу
- ✓ 4 стакана воды

Воду доведите до кипения, добавьте сахар, мед, гвоздику, корицу, лавровый лист и кардамон. Прокипятите все 10–15 минут, процедите и влейте водку. Подавайте горячим.

Хмельной напиток с патокой, корицей, мускатным орехом и душистым перцем «Сбитень великолепный»

- ✓ 200 г меда
- ✓ 150 г патоки
- ✓ 1 ч. ложка хмеля
- ✓ 1 щепотка корицы
- ✓ 1 бутон гвоздики
- ✓ мускатный орех – на кончике ножа
- ✓ 1–2 горошины душистого перца
- ✓ 1 л воды

Мед и патоку растворите в теплой воде, доведите до кипения и прокипятите в течение нескольких минут. Затем добавьте пряности и прокипятите еще 5 минут. Полученный настой охладите, дайте настояться 30 минут и процедите. Подавайте горячим.

Винный напиток с мускатным орехом, гвоздикой и корицей «Сбитень крепкий»

- ✓ 150 г меда
- ✓ 1 л сухого красного вина
- ✓ корица, гвоздика и мускатный орех – на кончике ножа

В вино добавьте мед, смесь вскипятите и снимите с огня. Положите гвоздику, корицу, мускатный орех, дайте настояться в течение 30–40 минут и процедите. Подавайте горячим.

Коньячный напиток с патокой, калганом, уксусом, имбирем и черным перцем «Сбитень очень крепкий»

- ✓ 1 кг меда
- ✓ 1 стакан коньяка
- ✓ 1/3 стакана патоки

✓ 1/2 стакана уксуса
✓ 2/3 ч. ложки имбиря
✓ 1/3 ч. ложки калгана
✓ 8–10 горошин черного перца
✓ 1 л воды

Воду вскипятите, добавьте мед, уксус, патоку, имбирь, калган и черный перец горошком. Прокипятите все в течение 30 минут, процедите, добавьте коньяк и перемешайте. Сосуд с напитком плотно укупорьте и поместите на 5–7 дней в холодильник. Подавайте горячим.

Напиток с гранатовым соком, корицей и гвоздикой «Сбитень знатный»

✓ 100 г меда
✓ 100 г осветленного гранатового сока
✓ корица – на кончике ножа
✓ гвоздика – на кончике ножа
✓ 900 мл воды

Мед растворите в кипящей воде, добавьте сок, положите марлевый мешочек со специями и прокипятите все в течение 15–20 минут под крышкой на слабом огне. Готовый напиток процедите. Подавайте горячим.

Напиток с вареньем, имбирем, гвоздикой и корицей «Сбитень сладостный»

✓ 160 г варенья
✓ 40 г меда
✓ корица – на кончике ножа
✓ гвоздика – на кончике ножа
✓ имбирь – на кончике ножа
✓ 1 л воды

В кипящую воду положите варенье и мед, через 5 минут добавьте пряности и поварите еще 5 минут. Готовый напиток процедите. Подавайте горячим.

Ягодный напиток с пряностями и сахаром «Сбитень облепиховый»

✓ 100 г меда
✓ 100 г облепихи
✓ 75 г сахара
✓ 3 г гвоздики
✓ 5 г корицы
✓ 5 г кардамона или имбиря
✓ 1 лавровый лист
✓ 1 л воды

Ягоды облепихи протрите через сито и отожмите сок. Гвоздику, корицу, кардамон или имбирь залейте горячей водой и

прокипятите в течение 10 минут.

За 5 минут до окончания варки положите лавровый лист. Полученный отвар процедите, добавьте в него сахар, мед, сок облепихи и доведите все до кипения. Подавайте горячим.

Напиток с брусничным соком, гвоздикой, кардамоном, корицей и лавровым листом «Сбитень таежный»

✓ 100 г меда
✓ 100 мл сока брусники
✓ 3 ст. ложки сахара
✓ 2–3 бутона гвоздики
✓ кардамон, корица и лавровый лист – по вкусу
✓ 800 мл воды

Бруснику разомните в пюре, отожмите сок и процедите. Жмых залейте водой, прокипятите и процедите отвар.

Гвоздику, корицу, кардамон залейте горячим отваром и прокипятите в течение 10–12 минут. За 5 минут до конца варки положите лавровый лист. Отвар процедите, добавьте сахар, мед, брусничный сок и доведите до кипения. Подавайте горячим.

Напиток с белой патокой, черным перцем, бадьяном, мятой, корицей, гвоздикой и имбирем «Сбитень по-московски»

✓ 500 г белой патоки
✓ 100 г меда
✓ 2 ст. ложки сушеной мяты
✓ 1 г корицы
✓ 2–3 бутона гвоздики
✓ 1 ч. ложка молотого имбиря
✓ 3–4 плода кардамона
✓ 1 звездочка бадьяна
✓ 5 горошин черного перца
✓ 2 л 500 мл – 3 л воды

Патоку и мед растворите в воде и прокипятите в течение 15 минут. Всыпьте мяту, пряности и прокипятите еще 10 минут. Готовый напиток процедите. Подавайте горячим.

Напиток с апельсинным сиропом, лимонной цедрой и гвоздикой «Сбитень цитрусовый»

✓ 100 г меда
✓ 100 г апельсинного сиропа
✓ 10 г лимонной цедры
✓ 10 бутонов гвоздики
✓ 1 л воды

В горячую воду положите гвоздику, цедру лимона, затем добавьте мед и сироп. Доведите все до кипения и процедите. Подавайте горячим.

Напиток с соком плодов или ягод, чабрецом, корицей,

черным перцем и зверобоем «Сбитень-чабарок»

- ✓ 250 г меда
- ✓ 450 мл плодового или ягодного сока
- ✓ 1 г чабреца
- ✓ 1 г зверобоя
- ✓ 1 лавровый лист
- ✓ 1 г гвоздики
- ✓ 1 г корицы
- ✓ 1 г черного перца горошком
- ✓ 350 мл воды

Пряности залейте водой и прокипятите. Затем процедите, добавьте процеженный настой трав, сок, мед и доведите все до кипения. Подавайте горячим.

Заготовка для напитка с мускатным орехом, лавровым листом, кардамоном, корицей, имбирем и гвоздикой «Сбитень сгущенный»

- ✓ 500 г меда
- ✓ 1 г корицы
- ✓ 2–3 бутона гвоздики
- ✓ 1 ч. ложка молотого имбиря
- ✓ 3–4 плода кардамона
- ✓ 1/2 ч. ложки мускатного ореха
- ✓ 1–2 лавровых листа

Мед вместе с гвоздикой, корицей, имбирем, кардамоном, мускатным орехом и лавровым листом поварите на слабом огне до густоты и темно-красного цвета. Полученную пахучую массу уложите в подготовленные стеклянные банки, накройте их пергаментом или целлофаном, завяжите и храните в сухом прохладном месте.

Перед употреблением некоторое количество массы разведите в горячей воде, добавьте по вкусу сахар, прокипятите и процедите. Подавайте с лимонным или клюквенным соком и сливками.

Заготовка для напитка с сушеным перцем, имбирем, анисом, кориандром, гвоздикой, корицей и мускатным орехом «Сбитень сухой»

- ✓ 1/2 стакана сушеного перца
- ✓ 1/2 стакана имбиря
- ✓ 1/2 стакана аниса
- ✓ 1/2 стакана травы кориандра
- ✓ 1/2 стакана гвоздики
- ✓ 1 ст. ложка толченого мускатного ореха
- ✓ 1 ст. ложка корицы

Пряности истолките, разотрите, перемешайте, протрите через

сито и храните в плотно закрытой стеклянной банке. Перед употреблением воду с медом и сахаром прокипятите в течение 15–20 минут, добавьте пряности, прокипятите еще 10 минут и процедите. Подавайте горячим.

Пивной напиток с клюквой, вином, перцем и имбирем «Душепарка – предшественница сбитня»

- ✓ 2 стакана меда
- ✓ 4 стакана крепкого пива
- ✓ 2 стакана клюквы
- ✓ 1 стакан вина
- ✓ 2/3 ст. ложки имбиря

✓ 2/3 ст. ложки молотого перца

В пиво положите мед, клюкву, толченые пряности и все перемешайте. Поварите смесь 10–15 минут, затем клюкву извлеките, протрите через сито и отожмите сок. Смешайте его со смесью, процедите, добавьте вино и вскипятите. Подавайте горячим.

Напитки с вином, ромом, водкой, ликером и коньяком

Ромовый глинтвейн с красным вином, мускатным орехом, корицей, гвоздикой и кардамоном «Старо-добро-английский»

✓ 11/2 стакана меда
✓ 750 мл столового красного вина
✓ 11/2 стакана рома
✓ 600 г сахара
✓ 11/2 стакана воды
✓ 18 бутонов гвоздики
✓ 18 плодов кардамона
✓ 1 палочка корицы
✓ 1 кусочек мускатного ореха

Влейте в кастрюлю вино, воду, добавьте мед и ром. Положите в смесь сахар, гвоздику, кардамон, корицу и мускатный орех. Все вскипятите и разлейте горячий напиток по стаканам, процеживая через ситечко.

Коньячный напиток с лимоном «Порционный грог в теплом стакане»

✓ 75 мл коньяка
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 1 ломтик лимона с кожурой

В предварительно подогретый стакан положите ложку меда, влейте коньяк, долейте доверху кипятком и положите в напиток ломтик лимона. Подавайте немедленно.

Водка с плодами шиповника «Ратафия – любимый напиток настоящих женщин»

✓ 3 кг меда
✓ 400 г плодов шиповника
✓ 5 л водки
✓ 500 мл воды

Ягоды шиповника поварите в течение 1 часа в растворе меда и воды. Затем извлеките из отвара, тщательно разотрите, положите в отвар и поварите еще 10 минут.

Отвар процедите, кашицу отожмите, сок смешайте с отваром и в полученный сироп влейте водку. Дайте настояться в течение 2 недель, затем снова процедите, разлейте по бутылкам и тщательно их укупорьте.

Чайный коктейль с белым столовым вином и лимонным соком «Чарльстон»

✓ 3–4 ст. ложки меда

✓ 1 бутылка охлажденного белого столового вина
✓ 750 мл крепкого холодного чая
✓ 1–2 ст. ложки лимонного сока

Тщательно смешайте чай, вино и мед. Затем добавьте лимонный сок и все перемешайте.

Напиток с красным сухим вином и минеральной водой «Люкс»

✓ 5 ст. ложек меда
✓ 1 бутылка красного сухого вина
✓ 1 бутылка минеральной воды

Мед залейте бутылкой красного сухого вина и сильно охладите. Затем добавьте бутылку минеральной воды, все перемешайте и разлейте в бокалы.

Клубничный напиток с белым сухим вином и апельсинами «Делюкс»

✓ 100 г меда
✓ 1 стакан клубники
✓ 2 апельсина
✓ 1 л белого сухого вина

Мед растворите в белом сухом вине, добавьте нарезанные кусочками апельсины и клубнику. Полученной смеси дайте настояться в течение ночи. Подавайте в бокалах.

Клюквенный напиток с десертным вином «Русский»

✓ 200 г меда
✓ 150 г клюквы
✓ 1/2 стакана десертного вина
✓ 800 мл воды

Промытую клюкву протрите через сито и отожмите сок. Жмых залейте горячей водой, доведите до кипения и процедите. В охлажденный отвар добавьте мед, отжатый сок и десертное вино. Подавайте в стаканах со льдом.

Напиток из фруктовых соков с сухим вином «Солнечный»

✓ 150 г меда
✓ 250 мл яблочного сока
✓ 250 мл абрикосного или мандаринного сока
✓ 50–100 мл сухого вина
✓ 300 мл воды

Фруктовые соки смешайте, добавьте охлажденную кипяченую воду с растворенным в ней медом и сухое вино. Подавайте в стаканах со льдом.

Напиток из красной смородины с розовым ликером «Веселый»

✓ 150 г меда
✓ 300 г красной смородины

✓ 50 мл розового ликера
✓ 700 мл воды

Красную смородину разомните в пюре деревянным пестиком в эмалированной посуде. Влейте холодную кипяченую воду и отожмите сок.

Жмых залейте горячей водой и прокипятите в течение 4–6 минут. Затем процедите, добавьте мед, доведите до кипения, влейте сок, ликер и все перемешайте. Подавайте охлажденным.

Клубничный напиток с белым полусухим вином «Ягодкин»

✓ 1 стакан меда
✓ 500 г клубники
✓ 1 стакан белого полусухого вина
✓ 1 стакан воды

Вымытую клубнику протрите через сито, добавьте охлажденный сироп, приготовленный из меда, воды и вина, и охладите.

Цитрусовый напиток с апельсинами, лимонами, газированной водой и белым полусухим вином «Освежающий»

✓ 1/2 стакана меда
✓ 1 апельсин
✓ 1/2 лимона
✓ 2 рюмки белого полусухого вина
✓ 2–3 стакана газированной воды

Апельсин очистите от кожуры и нарежьте кружками. Положите их в стеклянный кувшин, добавьте мед, залейте вином и поместите на 3–4 часа в холодильник.

Затем влейте охлажденную газированную воду. В стаканы положите по кусочку лимона, апельсина и разлейте полученный напиток.

Чайный пунш с красным вином, корицей и гвоздикой «Честерфилдский»

✓ 100 г меда
✓ 250 мл красного вина
✓ 750 мл настоя чая
✓ 1–2 г корицы
✓ 1–2 г гвоздики

В горячее красное вино положите мед, корицу, гвоздику и прогрейте смесь в течение 2–3 минут. Затем разлейте через ситечко в стаканы с горячим чаем.

Чайный пунш с красным вином и лимоном «Бирмингемский»

✓ 50 г меда
✓ 250–350 мл красного вина
✓ 500 мл крепкого настоя чая
✓ сок 1/2 лимона

Горячий чай смешайте с медом, лимонным соком, подогретым вином и размешайте. Подавайте в чашках, украсив их края кожурой лимона.

Ромовый пунш с красным вином, чаем и лимоном «Манчестерский»

✓ 120 г меда
✓ 240 мл красного столового вина
✓ 80 мл рома
✓ 320 мл чайного настоя
✓ 2 ст. ложки лимонного сока

Мед растворите в горячем чайном настое, добавьте вино, ром и лимонный сок. Подавайте немедленно.

Коньячный пунш с красным и белым столовым вином, чаем и лимонным соком «Кембриджский»

✓ 240 мл белого столового вина
✓ 200 мл красного столового вина
✓ 160 мл коньяка
✓ 4 ст. ложки меда
✓ 2 ст. ложки лимонного сока
✓ 120 мл настоя чая

В горячем чайном настое растворите мед, добавьте белое и красное вино и лимонный сок. Смесь подогрейте и влейте коньяк. Подавайте немедленно.

Цитрусово-пряный пунш с апельсинами, гвоздикой и крепким красным вином «На четыре персоны»

✓ 270 мл крепкого красного вина
✓ 270 мл настоя чая
✓ 4 ч. ложки меда
✓ сок 1/2 лимона
✓ 4 дольки апельсина
✓ 2 бутона гвоздики

Вино, чайный настой и гвоздику доведите до кипения, но не кипятите. Разлейте в подогретые стаканы, добавьте по дольке апельсина, сок лимона и мед.

Ванильный пунш с лимоном, чаем, корицей и гвоздикой «Оксфордский»

✓ 100 мл лимонного сока
✓ 100 мл ванильно-медового сиропа
✓ 550 мл горячего крепкого настоя чая
✓ ломтики лимона, корица и гвоздика – по вкусу

Для ванильного сиропа:

✓ 1 стакан меда
✓ 1 стакан воды
✓ ванилин или ванильный сахар – по вкусу

Для ванильного сиропа мед растворите в воде, добавьте ванилин или ванильный сахар и тщательно перемешайте. Затем добавьте настой чая, лимонный сок, корицу и гвоздику. Доведите смесь до кипения, но не кипятите, и дайте настояться 5–10 минут. Подавайте в стаканах, украшенных ломтиками лимона.

Клюквенный пунш с лимоном, гвоздикой, корицей и чаем «Шерлок»

✓ 1–2 ст. ложки меда
✓ 1/2 стакана клюквенного сока
✓ 650 мл горячего чая
✓ 50 г лимона
✓ 1 г корицы
✓ 1 бутон гвоздики

Пряности прокипятите, полученным отваром заварите чай и дайте ему настояться. Затем добавьте клюквенный сок, мед и доведите все до кипения. Подавайте с ломтиками лимона.

Ромовый пунш с красным вином, лимонами и чаем «Тушите свет!»

✓ 250 г меда
✓ 1 бутылка красного столового вина
✓ 1 стакан рома или коньяка
✓ 3 лимона
✓ 2 стакана крепкого настоя чая

В глубокую посуду из огнеупорного стекла влейте горячий чай, подогретое до 70 °С вино, сок 2 лимонов и ром. Добавьте лимонную цедру, мед и все перемешайте. Затем осторожно опустите кружки оставшегося лимона так, чтобы они оставались на поверхности.

Поверх каждого кружка уложите по кусочку намоченного в роме сахара и подожгите его. Подавайте, погасив свет.

Шиповниковый пунш с красным вином и апельсинами «От миссис Хадсон»

✓ 250 мл красного вина
✓ 40–50 г меда
✓ 25 г плодов шиповника
✓ сок 1 апельсина
✓ 350 мл воды

Плоды шиповника залейте водой и оставьте на несколько часов. Затем прокипятите в течение 3–5 минут и процедите. В отвар добавьте мед и вино, доведите до кипения, но не кипятите. Влейте сок апельсина и все перемешайте.

Яблочный пунш с крепким вином и лимонной цедрой «Элементарно, Ватсон!»

✓ 400 мл яблочного сока

✓ 240 мл крепкого вина
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 10–15 г лимонной цедры

Смешайте яблочный сок, вино, мед и добавьте лимонную цедру. Нагрейте смесь до 65 °С и процедите.

Фруктово-ягодный пунш с сахаром-рафинадом, сухим белым вином, корицей, гвоздикой, лимонным и апельсинным соком «Огненная жженка»

✓ 250 г меда
✓ фрукты и ягоды из компота, фрукты и ягоды из варенья, финики, засахаренные апельсинные или лимонные корочки (цукаты), изюм, чернослив, начиненный лесными орехами или без них, корица и гвоздика – по вкусу
✓ 1 л белого сухого вина
✓ 125–250 мл рома (коньяка или крепкого ликера)
✓ 500 г крепкого настоя чая
✓ сок 1 лимона
✓ сок 1 апельсина
✓ 250 г сахара-рафинада

В большую посуду положите отцеженные фрукты и ягоды из компота и варенья, цукаты и сушеные фрукты. Поверх посуды положите металлическую решетку, на нее – сахар-рафинад. Полейте его ромом и подожгите (можно сахар-рафинад предварительно пропитать в роме). Когда расплавленный и частично карамелизованный сахар стечет в емкость, влейте в нее прокипяченное с корицей, гвоздикой и лимонной цедрой вино, горячий чай, сок из лимона и апельсина. Добавьте мед и все перемешайте. Разлейте дымящийся напиток (обязательно с фруктами) в стаканы или кружки.

Фруктовый напиток с абрикосами, клубникой, смородинным соком, белым вином, ромом и газированной водой «Крюшон-ассорти»

✓ 100 г меда
✓ 1–2 абрикоса
✓ 1/2 стакана клубники
✓ 1/4 стакана смородинного сока
✓ 1 стакан белого вина
✓ 1 ст. ложка рома
✓ 2 стакана газированной воды

Вино, ром и газированную воду смешайте с медом. Добавьте нарезанные тонкими кружками абрикосы, смородинный сок и целые ягоды клубники (крупные разрежьте пополам). Подавайте в стеклянных кувшинах со льдом.

Иллюстрации

Пастрома из грудки курицы или индейки с горчицей, соевым соусом, паприкой, чесноком и лавровым листом «Булгария»

Салат из квашеной капусты с морковью, яблоками и черносливом «Яркий»

Суп с брокколи, сладким перцем, луком, сыром и курагой «Авторский»

Запеченные куриные крылышки в маринаде из томатной пасты, соевого соуса и чеснока «Улетные»

Запеченные баклажаны с помидорами, сладким перцем, морковью, чесноком и луком «Крупным планом»

Коврижка с изюмом, корицей, гвоздикой и сахаром «Великолукская»

Пирог с фундуком, чаем, корицей и гвоздикой «Новогодний леках»

Клюквенный пунш с лимоном, гвоздикой, корицей и чаем «Шерлок»